
Speis Zelle
2 Suppen
ein gema
Auerhan
Schcaff

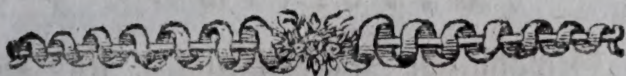
Grätzerisches
durch Erfahrung geprüftes
Kochbuch.
Eingerichtet
für alle Stände.
Zum
Gebrauch für Fleisch- und Fasttäge.

Enthaltend:
deutlich und gründlich beschriebene Vorschriften von der Zubereitung verschiedener für jeden Stand tauglicher Gerichte, Gebackenen, Torten, Zuckergebäcke, Gefrornen, Sulzen und Eingesottenen, Geleen, Gallerten, rc. Getränken, von Fleischeinpökeln: rc. nebst andern häuslichen Erfahrungen, und einer Anweisung zum Trenschiren und Vorlegen.

Herausgegeben von J. M.

Siebente mit einer großen Menge bewährter Speise-Vorschriften neuerdings vermehrte und veränderte Auflage.

Grätz,
gedruckt und verlegt bey Johann Andreas Kienreich
1802.



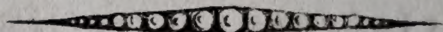
Vorbericht.

Mit Recht kann man dieses Kochbuch: durch Erfahrung geprüftes nennen, da es durch vieljährige Erfahrung, und unermüdetes und beständiges Nachlesen aller in dieses Fach einschlagenden Schriften entstanden ist.

Die Leser und Leserinnen werden nicht allein die zur bürgerlichen Hausmannskost erforderlichen Zubereitungen der Speisen finden, sie werden auch in den Stand gesetzt, auf jede Fürstentafel bekannt und unbekannte, geprüfte, seltene und schmackhafte Gerichte aufsetzen zu können.

Vorbericht.

Gewöhnliche Empfehlungen sind hier überflüssig, da der Gebrauch jeden am besten überzeugen kann, und die bereits abgesetzten sechs Auflagen dieses einigermaßen bestätigen.





Fleischsuppen.

Marksuppe und Rinderbrust mit einer Soße.

Nimm auf zwanzig Personen eine Rinderbrust von zehn Pfund, und zwey Pfund Marksknochen, nimm aber Röhrknochen, in welchen das weiche Mark befindlich, auch nimmt man zur Beylage der Rinderbrust noch ein halbes Pfund Butterknochen. Man setzet die Rinderbrust in einem geräumigen Topfe mit Wasser und Salz an, und schäumet das Fleisch recht rein, thut alsdann etliche Mongold- und Petersilwurzeln, doch nicht mehr als drey Stücke von jedem, dazu, und läßt es immer langsam kochen: gießet aber gleich so viel Wasser darauf, als man Brühe zu brauchen gedenkt. Wenn die Rinderbrust gar ist, so legt man dieselbe in eine breite Casserolle auf die Seite, wo sie beym Anrichten unten auf der Schüssel kömmt; legt auf den Boden der Casserolle Limonienscheiben, und ein Stück Butter. Man nimmt zwey ge-

wässerte Häringe, die eine Stunde im Wasser gelegen, die Haut abgezogen, und mit etwas Butter recht fein geschuppt, auch ein Viertel Sardellen, die gleichfalls eine halbe Stunde gewässert und recht fein geschuppt, ein halb Seidel weißen Wein, und von der Rindfleischbrühe dazu, die aber von dem Fleisch abgeschöpft werden muß, ehe die Mongold- und Petersilwurzel dazu kommen. Laß das Fleisch mit dieser Brühe langsam kochen, bis es völlig weich ist. Brate hierauf grünen Petersil in Butter aus, und laß sie in einem Durchschlag abtrocknen. Wenn du anrichten willst, so gieße die Brühe zur Suppe durch ein feines Haarsieb, thue sie wieder in den Topf, und lege das Mark hinein, daß es aufkocht, (es wird gleich gar, und verkocht sich, wenn es lange kocht.) Alsdann nimm es heraus, stich es in Stücke wie Semmelknödel groß ab, und lege es in die Schüssel, lege abgekochten Karviol dazu; alsdann richte die Brühe darüber an. Willst du sie etwas musicht haben, so nimm das Gelbe von vier Eyern, sprüdle es mit einer Messerspitze Mehl recht klein, und gieße es vor dem Anrichten in die kochende Brühe; röste Semmelscheiben recht gelbbraun, und gib sie in der Suppe warm zur Tafel. Das Stück Rindfleisch richte zum Voressen an, schneide halbe Limonienscheiben, schneide die Brust oben ein, lege immer in einen Schnitt eine Limonienscheibe, und in andern gebratene Petersil, thue etwas Brühe auf die Schüssel, und garniere sie mit ausgebackener Petersil, und länglich geschnittenen Limonienschalen. Allein du mußt zu derselben etwas Semmelbröſel thun, daß sie etwas dick wird; alsdann gib die übrige Brühe in der Sauziere herum. Auf diese Art schmeckt die Rinderbrust weit

kräftiger, als wenn man sie bloß kocht, und Brühe apart macht.

Braune Suppe mit Sagoknödelchen.

Dazu nimmt man vier Pfund mager Rindfleisch, schneidet es in Scheiben und klopft es mürbe. Alsdann kehre man es in Mehl um, und lege es in eine Casserolle in heiße Butter, thue etwas gestoßenes Englisches Gewürz dazu, und lasse es braten. Hierauf setzt man drey Pfund anderes Rindfleisch auf das Feuer, salzet und schäumet es, thut ein Bund Basilkum und etliche Petersilwurzeln daran, und läßt es kochen. Wenn das Rindfleisch gebraten, so macht man es wie bey andern braunen Suppen, und gießet von der gekochten Brühe immer nach und nach dazu. Alsdann nimmt man Sago, verlieset und waschet denselben, und kocht ihn mit etwas Fleischbrühe. Man macht ihn etwas feucht, daß er in Falten zusammen backt, und legt ihn so in die Brühe. Man kann ihn auch nur knapp einkochen lassen, so gehen die Falten nicht aus einander, und man kann sie abstechen, daß die Falten nicht aus einander gehen; dieselben legt man, wenn sie gar sind, in die Schüssel, gießet die braune Brühe durch ein Fleischsieb auf die Sagofalten, thut abgekochten Blumenkohl (Karviol) dazu, so ist sie fertig.

Eine sehr wohlschmeckende Kräutersuppe.

Man nimmt Spargel, Kerbel, Sauerampfer, grünen Petersil, Endivien, alte Petersilwurzel, Spinat, alten Seller, alles klein geschnitten und rein gewaschen: gießt so viel kochende Rindfleischbrühe darauf, als man zu essen gewohnt ist, läßt

dieses alles eine Stunde zugedeckt von fern beym Feuer stehen, daß es nicht kochet, sondern nur ziehet; wenn die Kraft ausgezogen, wird die Brühe durch ein feines Sieb gegossen, und entweder mit Nudeln oder Reiß gekocht, oder auch mit einem Ey abgesprüdelt, und auch mit Semmelschnitten gegessen. Diese Suppe schmeckt vortrefflich, allein man muß sie vorher kosten, ob die Kraft auch ausgezogen, sonst muß man sie noch länger stehen lassen.

Gute Linsensuppe mit Selchwurst.

Wasche gute Linsen, koche sie in Wasser ab, gieße alsdann gute Rindsfleischbrühe daran, und thue geschnittenen Seller dazu; hierauf mache Mehl in Butter braun, laß es mit den Linsen durchkochen, wasche die Selchwurst ab, und richte die Linsen darüber in den Suppentopf an.

Weiße Schüsuppe.

Eine Rein mit Butter beschmiert, lege etliche Schnitzel Speck, Zwiebel, Petersilwurzeln, gelbe Rüben, Seller, ein halb Pfund Saftfleisch, auch Kalbfleisch, oder Hasen, alles blattelweis geschnitten, hinein; einen halben Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf gegossen, nimm, wenn man von Hendeln oder Kapaunen Flügeln oder Magen hat, selbe dazu, decke den Hafen zu, und laß es dünsten, gib aber wohl Acht, daß es nicht braun wird, immerzu Suppe nachgegossen, bis das Fleisch ausgesotten ist. Schütte Rindsuppe darauf, so viel man braucht, und laß es gut aussieden, sonach durch ein Sieb in einen andern Hafen gesiehen, stelle es zum Feuer, bis Zeit zum Anrichten ist, alsdann richte es über Einbund oder

gebähte Semmel an. Aber mache den Einbund also: Schneide um zwey Kreuzer Semmel sammt der Rinde klein gewürfelt in einem Weidling, in einem Hafen sechs ganze Eyer genommen, dazu ein groß Seidel Milch, sprüdle es ab, gieße alles über die Semmel, laß es erweichen, treibe ein Ey mit einem großen Stück frischen Schmalz in einen Weidling pflaumich ab, gib die geweichte Semmel, etwas Salz, geschnittenen grünen Petersil, und gewürfelt geschnittenes Mark hinein, rühre es unter einander, schmiere ein Tuch mit Butter, leg es darein, bind es zusammen, laß ein Wasser in einem Hafen eine gute Stunde sieden, sodann in eine Schüssel gelegt, und die Suppe darüber gegossen. Den Einbund kann man in jede Fastensuppen geben, aber kein Fleisch wird dazu genommen.

Eine andere weiße Schüsuppe.

Man stoßet ein halbes Viertelpfund Mandel, oder Zirbesnüssel, und befeuchtet sie mit Wasser, daß sie nicht öhlich werden, hernach schneidet man von einem Kapaun oder von einem jungen Hühnel das Fleisch, und stoße es mit fünf oder sechs harten Eydötter klein zusammen, ein Stück Butter dazu, hernach läßt man Semmelschmollen in weißer Suppe sieden, bis sie sich durchtreiben läßt, das Gestoßene gibt man alles hinein, läßt es noch einen Sud aufthun, und schlägt sie durch ein Haarsieb, dann salzet und würzet man sie mit Muskatblüthe, und gibt sie mit gebähten Semmelschnitten.

Braune Schüsuppe.

Mit Butter eine Rein geschmiert, oder mit Abschöpffette, darein lege etliche Blattel Speck, blättlich geschnittenes Schaffleisch, wenn das Grüne groß ist, so nimm nur eine Petersilwurze, eine gelbe Rübe, ein Stücklein Seller; ist es aber klein, so nimm mehreres, und einen halben Schöpflöffel voll Suppe, laß es einsieden, bis in der Fette prasselt, darnach immer ein wenig Suppe nach geschüttet, bis es kastanienbraun wird; wenn es nun braun genug ist so schütte Rindsuppe darauf, so viel du brauchst, hernach laß es gut aussieden; dann wird es durch ein Sieb gesiehen, und so ist sie fertig. Du kannst darin kochen, was du willst, auch zu verschiedenen Eingemachten brauchen.

Kraftsuppe für Kranke.

Man nimmt ein recht gutes altes Huhn, schneidet es in allen Gelenken los, und knicket die Knochen alle entzwey. Hernach nimmt man zwey Pfund Rindfleisch, und zwey Pfund Kalbfleisch, thut es zusammen in einem Topf, nur ganz wenig Salz dazu, und so viel Wasser darauf, daß es mit dem Topf gerade stehet, nachdem man viel Suppe haben will; doch muß der Topf nicht zu groß seyn, sonst wird die Suppe nicht kräftig. Alsdann deckt man den Topf zu, und setzet ihn in einen Kessel mit kochendem Wasser; das Wasser muß bis an den Rand des Topfs gehen. In die Brühe thut man ein wenig ganze Muskatenblühe und ganze Nelken, klebt alsdann den Topf zu, und läßt es fünf bis sechs Stunden kochen, es darf aber

kein kaltes Wasser dazu gegossen werden. Zuletzt wird die Brühe durchgegossen.

Marksuppe.

Eine Rein mit wenig Speck belegt, einen Hapel Zwiebel blattelweis geschnitten, geputzten Petersilwurzeln, etwas gelben Rüben, Seller, kälberne Beiner oder Schnitzel; auf alles dieses gieße ein wenig Rindsuppe, laß es dünsten, gib aber Acht, daß es nicht braun wird, sondern weiß bleibt. Wenn es gedünst hat, so schütte die Rein mit guter Rindsuppe voll an, laß es aussieden, alsdann durch ein Sieb gesiehen in dem Hafen, nimm um drey Kreuzer geputztes Mark, laß es sieden, bis Zeit ist zum Anrichten, hernach richte es über gebähte Semmel an.

Suppe mit Kaisergerstel.

In ein Halbhäferl schlage zwölf ganze Eyer, salze sie und sprüdle sie gut ab, wenn das Häferl mit den Eyern halb voll ist, so nimm kalte oder warme Rindsuppe, somit das Häferl bis auf den Ranft voll wird, hernach sprüdle es gut, fülle eine Rein mit halbsiedenden Wasser, stelle das Häferl mit dem Gerstel darein, decke eine große Hafendecke darauf, daß alles bedecket, laß fest sieden, dann stech es mit einem Eßlöffel heraus, damit es vom Löffel die Form bekömmt, gieße eine Fleisch oder Fastensuppe darüber. Man kann auch das Kaisergerstel mit Rahm machen: Thue zwey Löffel voll Mundmehl in einen Hafen, rühre es mit einem Seidel Rahm wohl ab, die zwölf ganzen Eyer daran, wenig gesalzen, sprüdle es mit dem Rahm gut ab, hernach siede es wie oben; wenn du es aber nicht zerstochen, sondern

ganz haben willst, so schmiere mit Butter ein Häferl gut, das Gerstel darein, und lasse es auf obige Art sieden, und gieße ebenfalls eine Fleisch- oder Fastensuppe darüber.

Kräutersuppe am Fleischtage.

Eine Hand voll Sauerampfer genommen, um einen halben Kreuzer Kerbelkraut, um einen halben Kreuzer Gartenkreß, von diesen wird es geschmackvoller. Wasche die Kräuter sauber aus, sie zusammen geschnitten, und in Butter gedünstet, sodann einen Kochlöffel voll Mundmehl daran gestäubt, gut umgerührt, und noch ein wenig dünsten lassen, dann einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran geschüttet, laß es alsdann aufsieden, hernach gieße in einem Hafen Rindsuppe darauf, so viel du brauchst, nimm ein wenig gestoßene Muskatblüthe, laß sieden. Wenn du die Suppe recht gut machen willst, so nimm auf ein Maß Suppe in einem besonderen Hafen drey Eydötter, salze sie, sprüdle sie recht gut ab, schütte die Suppe nach und nach daran, und sprüdle es wohl, nimm ein wenig Saffran dazu, alsdann richte es an, über was beliebt.

Kräuter- oder Schüsuppe.

Eine Casserolle oder eine Rein, solche mit Butter beleget, nimm Zwiebel, gelbe Rüben und Petersil, nimmt Saftfleisch und in dünne Schnitzel geschnitten, lege es auf die eingerichteten Kräuter, nimm Kalbfleisch, Kapaunerflügel, und gib es dazu hinein, setze es auf ein Kohlenfeuer, und laß es dünsten, rühre es aber nicht viel um, und wenn du spürest, daß das Fleisch und die Zwiebel sich schön angelegt, und

eine Farbe bekömmt, so gib von der Fleischsuppe einen Saft darauf, und wenn es nicht braun genug ist, so laß es nochmahl aufdünsten. Wenn die Farbe gut ist, so fülle es mit Rindsuppe an, und laß es gut aussieden, hernach seihe es durch ein Sieb, gieße in einen Hafen, schöpfe die Fette gut ab, stelle es in einen warmen Ort, bis du es brauchst, und richte es auf gebähte Semmelschnitten an. Die Kräuter zu dieser Suppe: Nimm Sauerampfer, Kerbelkraut, gelbe Rüben und Petersil, schneide es wie Nudel, diese Stücke werden abblauschirt, die Käuter mit passirt, und in die Suppe mit angericht. Du kannst auch einen Kalbsknochen, lämmernes Brüstel, junge Hühner, oder was du willst hinein geben. Diese Schü kannst du zu allen Speisen brauchen, um ihnen damit eine Farbe zu geben.

Grüne Erbsensuppe.

Nimm dürre Erbsen, laß sie weich sieden, lege ein Stück Kalbfleisch darunter, damit die Erbsen geschmackvoller werden, schlage es mit einer Rindsuppe sammt dem Kalbfleisch durch, hernach nimm einen Spinattopfen, schlage die Erbsensuppe mit sammt den Spinattopfen nochmahls durch das Sieb, damit es ganz dick und grün wird, hernach gieße es in einen Hafen und stelle es zum Feuer, damit es warm bleibt, salze es, und gib etwas Muskatenblüthe darein, und richte es hernach auf gebähte Semmelschnittel an. Den Spinnattopfen zu machen. Nimm um ein oder zwey Kreuzer Spinat, zupfe ihn von den Stängeln, hernach wasche ihn sauber aus, und stoße ihn im Mörser, drücke das Gestoßene durch ein Tuch, den Saft aber gieße in eine Pfanne, und laß sieden,

hernach gieße das Gesottene auf ein Haarsieb, so hast du den verlangten Topfen. Diesen Topfen kannst du zu allen Einmachsoßen, welche du grün haben willst, brauchen.

Braune Saftsuppe.

Man nimmt um zwey Kreuzer Rindfette, schneidet sie in dünne Blättel, und beleget eine mittere Rein damit. Etwelche Blättel Speck, dann ein Pfund Saftfleisch, ohne es auszuwaschen, schneidet man es zu dünnen Schnitzeln, klopfet es wohl mit einem Messerrücken, dann richtet man es in eine Rein, gibt ein Paar geschälte Zwiebelhäpel mit Nägerl besteckt, etwelche geputzte Scherrüben, eine weiße geschälte Rübe in Stücklein geschnitten in die Rein, dann setzet man es auf eine kleine Gluth, decket es zu, und läßt es braun dünsten; wenn es anfängt braun zu werden, staube man eine gute Hand voll Mehl darauf, und lasse es wohl unter einander röſten, man rührt es wieder um, und gießt eine gute Rindsuppe daran, die nicht viel gesalzen ist, dann läßt man es eine gute Weile sieden. Hernach stoßet man ein halbes Viertelpfund Mandel, und das gedünste Fleisch aus der Rein dazu, und stoßt es auch klein unter die Mandeln; hernach legt man es wieder in die Rein, und läßt es noch eine Weile sieden, das Gesottene schlägt man durch ein Haarsieb, und gießt es in ein Häferl, man muß aber im Durchschlagen ein wenig nachgießen, daß die Suppe in der Dicke recht wird; man würzet mit Muskatblüthe und gestoßenen Nägerl, und salzet sie was recht ist, dann wird sie zugedeckt, und ganz von ferne zu dem Feuer gestellt, damit sie nicht mehr siede. Nachdem nimmt

man bey einem halben Pfund kälbernes Schnitzel, wäscht es vorher rein aus, und hacket es schön klein, dann nimmt man eine halbe Mundsemmel, schneidet die Rinden vorher weg, weichet sie in frischem Wasser oder Milch, und drücket sie wohl aus, dann zwey Stückel schönes ausgelöstes Mark, ein ganz dünnes Eingerührtes von einem Ey, und einen halben Ey groß Butter, alles dieses wird klein unter einander gehackt. Hernach nimmt man ein halbes Ey groß Butter in einen Weidling, rührt ihn ein wenig ab, gibt das Gehackte hinein, schlägt zwey oder drey Eyer daran, jedes wohl zerrührt, man würzet es mit Muskatblühe, Nägel, und salzet was recht ist; alsdann nehme man ein Paar Löffel voll davon, um Knöderl oder Würstel zu machen, die man backen oder sieden kann. Hernach nimmt man von einem kälbernen gesottenen Euterl das Fette, schneidet es mit ein Paar Brüsel gewürfelt, nimmt es zusammen in einem Weidling, zu dem Teig zwey Löffel voll Milchrahm, und wird alles wohl unter einander gerührt; dann schmieret man eine kleine Rein mit Butter, leget den Teig hinein, schön gleich in die Höhe, setzet es auf eine kleine Gluth, gibt auch oben Gluth, und läßt es schön gelblich backen. Alsdann nimmt man ein kaltes kälbernes Brätel, um einen halben Kreuzer Kappern, etwas weniges Mark, und hacket alles klein unter einander; hernach nimmt man ein Stücklein Butter in eine Rein, gibt das Gehackte hinein, dazu eine Hand voll Semmelbrösel, etwas geschnittene Limonienschalen, Gewürz was recht ist, von einer halben Limonie den Saft, wie auch um einen halben Kreuzer Kappern, man setzt es auf eine Gluth, und läßt es dünsten, gießet ein

wenig Wein daran; damit es aber nicht zu flüssig werde; hernach nimmt man das Gebäcke von der Gluth, und läßt es abkühlen. Alsdann nimmt man ein feines Mundmehl auf ein Bret, bröslet ein halbes Viertelpfund Butter darein, theilt es in der Mitte von einander, man salze es was recht ist, schlaget ein ganzes Ey daran, und gießet zwey mittere Schalen Wein oder süße Milch dazu; der Teig wird zu einem Flecken gewalket wie ein dünner Messerrücken dick, darauf wird dort und da ein kleines Löfferl voll von dem Gehäck gelegt, man bestreichet es mit Eyerklar um und um, dann sticht man es mit einem mittleren Glas aus, und formiret sie wie die aufgesetzten Pasteteln. Man backe sie schön gelblich aus dem Schmalz, doch nicht zu gäh. Wenn Zeit ist anzurichten, so richte man die braune Saftsuppe über gebähte Schnittel an, lege das Pfanzel in die Mitte, oder gespickte Tauben, einen gebratenen oder gesottenen Kapaun, oder schön braun in Scherrüben gedünstete Maurachen, oder Kauli gedünstet, wie die Knöderl und Würstel. Den Schüsselranft reguliret man mit den Pasteteln, und dann ist die Suppe fertig.

Braune Suppe.

Man nimmt ein Stücklein Kernfette, ein halb Pfund Rindfleisch, Kälberfüße, Kalbfleisch, Schaffüßel, allerhand Beiner, etwas Petersil, Seller, gelbe Rüben, dieses alles hacket und schneidet man fein blättlich, und gibt es in eine Rein, unten Gluth, und läßt es braun dünsten, damit es aber nicht anbrenne, rührt man es öfters um; wenn alles schön braun ist, gießt man eine Suppe dar-

an, läßt es wohl aussieden, hernach schlägt man es durch ein Sieb, kocht ein, was man will, und sie ist fertig.

Böhmische Suppe.

Man nimmt Kauli, Kohlrabi, Wälsche Brokoli, gelbe Rüben, Spargel, Kraut, weiße Rüben, und schneide alles fein länglich, dann übersiedet man es, und dünstet es in Butter mit grünen Erbsen; hernach gießt man eine Rindsuppe darauf, oder man kann auch braune Suppe nehmen, damit sie eine Farbe bekömmt, dann würzet und salzet man sie, und gibt sie auf gebähte Semmel angerichtet zur Tafel.

Kronawetvögelsuppe.

Man nimmt acht Kronawetvögel, wäscht solche sauber aus, und nimmt den Magen heraus, hernach läßt man ein halbes Viertelpfund Butter in einer Rein zergehen, dann legt man die Kronawetvögel darein, und läßt sie rösten; wenn sie eine schöne gelbe Farbe haben, so nimmt man eine gute Hand voll Semmelbrösel, läßt es auch damit schön gelblich rösten, nach diesem nimmt man ein halbes Viertelpfund Mandeln in Mörser, vorhin mit einem Tuch rein abgewischt, und stoßet sie klein sammt den Schälern; hernach nimmt man die Kronawetvögel sammt den Bröseln zu den Mandeln, und stoßet alles klein unter einander, dann läßt man wieder ein Ey groß Butter in ein Reindel zergehen, thut das Gestoßene hinein, läßt es wenig rösten, gießet ein wenig Saftsuppe daran, läßt es wohl unter einander sieden, hernach schlägt man es

durch ein Haarsieb, die durchgeschlagene Suppe gießt man wieder in ein Reindel, und würzet sie mit etwas Muskatblüthe und Nägerl, dann legt man ein oder zwey Rebhühner im Saft gebraten, hinein, wer will, kann sie auch spicken, oder einen gebratenen Fasan, oder Kronawetvögel, dazu geben, man muß aber die Mägen davon herausnehmen, damit die Suppe nicht bitter werde; diese Suppe läßt man noch etwas weniges sieden, und richtet sie auf gebähte oder gepfarzte Semmel an, man legt die Rebhühner oder was darin ist, in die Mitte, und reguliret den Ranft mit gemischten Semmeln, halben Kronawetvögeln oder kleinen gebratenen Vögeln, so ist sie fertig.

Feine Gerste mit Müscherlsuppe.

Nimm eine feine Ulmergerste, wasche sie sauber aus, drücke eine halbe Limonie darauf, damit sie nicht roth wird, sied es mit Wasser, daß es gut aufschwillt, leere es in einen größeren Hafen, und gib eine gute Suppe daran, erhalte es aber schön weiß; wenn es weich genug ist, so schlag es mit einem Stücklein Butter gut ab, gib Muskatblüthe und Suppe hinein, damit es in der Dicke recht ist; eine Viertelstund bevor du anrichtest, wasche die Müscherl sauber aus, und gib den Wein hinein, hernach setze in ein Reindel ein Stücklein Butter auf, lege die Müscherl hinein, uns lasse es dünsten, bis sie aufgegangen sind; wenn sie offen sind, so löse sie aus, daß aber der Saft in dem Reindel bleibt, gieß es in die Gerste, und gib etwas Limoniensaft daran.

Oliosuppe.

Nimm in eine große Rein eine Kernfette oder Speck, lege ein Stücklein geschnittenes Kalbfleisch vom Hals darauf, du kannst auch, was du immer von Gebratenen hast, dazu nehmen, als: Ein Schöpsenes, Kapauner, Fasan oder Rebhühner; dann nimm einen ganzen Zwiebel, eine Staude grünen, und ein wenig blauen Kohl, ein Stück weiße und gelbe Rüben, große Petersilwurzeln, etwas Seller, eine ganze Muskatblüthe, dünste dieses alles auf einem Kohlfeuer, bis es eine schöne Farbe bekömmt; wenn es kracht, so gib oben einen Saft darauf, hat es Farbe genug, so gieß es mit einer ordinären Fleischsuppe bey vier Maß an, und laß es ganz still sieden, bis das Fleisch sammt den Kräutern weich ist, hernach seihe es durch ein Haarsieb, und gib es in ein Becherl zu trinken; wenn sie zu stark ist, so kannst du es mit einer weißen oder braunen Suppe angießen. Von eben dieser Suppe wird auch die Glaß gemacht; und ist zu merken, daß die Fette rein weggezogen werden muß. Wenn du ein Glaß davon machen willst, so lasse die Suppe kalt werden, und nimm ein Paar Eyer sammt den Schalen, zerdrücke es mit der Hand, und gib es in die kalte Suppe, hernach setze es auf ein starkes Kohlfeuer, rühre es aber so lang, bis es anfängt zu sieden, und ein Paar Sud aufgethan, hernach nimm es vom Feuer, seihe es durch ein feines Haarsieb, hernach setze es wieder auf die Gluth, rühre sie immer, und laß es sieden, bis so dick wird, daß es sich an das Geschirr anlegt, gib aber Acht, daß es sich nicht anbrennt. Mit die-

ser Glaß kannst du die Eingemachte bestreichen, sie sieht schön aus, und macht alle Speisen kräftig; man kann sie auch auf Reisen nehmen, wo man nicht gleich eine Suppe haben kann; man lege nähmlich ein Stücklein von dieser Glaß in ein Becherl, und gieße siedendes Wasser darauf, so dient sie statt der besten Kräutersuppe.

Suppe von Spargel, faschirten Salat und Maurachen.

Nimm Spargel, schneide die Köpfe in der Länge wie ein Glied ab, alsdann nimm einen Salat, es sey ein Happel oder Andisy, putze und überbrenne ihn sammt dem Spargel, seihe ihn ab, und lege ihn in ein frisches Wasser, alsdann nimm einen Salat davon, schneide ihn wie die Nudel, schneide auch sauber abgewaschene Maurachen darunter, und seihe den Spargel auf ein Sieb gut ab; dann nimm in eine Casserolle Butter, gib das obige hinein, dünste es ein wenig ab, gib Gewürz hinein, und stelle es auf die Seite; wenn die Schü ausgesotten ist, so seihe es ab, und laß wohl aussieden, den übrigen Salat faschire, und laß ihn auch zugleich mit sieden, eine Viertelstund bevor du anrichtest, gib die gebähte Semmel hinein, und salze es. Eben auf diese Art macht man die Seller-, faschirte, Kohl- und andere Kräutersuppen.

Linsensuppe am Fleischtage.

Man wäscht geklaubte Linsen sauber aus, siedet und salzet sie, hernach machet man eine braune Schü. An einem Fleischtage nimmt man ein Rebhühnel, das gebraten ist; am Fasttage aber einen ge-

gebackenen Hechtenkopf, Schlein oder Karpfen. Eines oder das andere stoße man mit in Schmalz gebackener Semmel recht klein, und gibt etwas Butter dazu, davon macht man die Schü. Alsdann macht man mit Butter eine Einbrenn, gibt die Linsen und das Gestoßene mit der Schü darauf, dieses läßt man sieden; wenn man die Schü mit Schunken und Kalbfleisch macht, kann man die Einbrenn auslassen. An einem Fasttage aber läßt man sie gut versieden, und säuert sie etwas nach Belieben, dann schlägt man sie durch ein Haarsieb, salzet und würzet sie. Am Fleischtage kann man sie mit Rebhühner, Wildänten oder Fasan, am Fasttage mit Hechtenfasch und gebackener Semmel geben.

Reißsuppe mit Cremor Tartari.

Man wäscht den Reiß mit kaltem Wasser, und brüht ihn mit kochendem Wasser ab, alsdann kocht man ihn mit guter Rindfleischbrühe, und thut, wenn man bald anrichten will, ein bis zwey Messerspitze (nach Verhältniß der Menge der Suppe) voll Cremor Tartari dazu, und läßt es aufkochen, so ist sie fertig, und hat einen angenehmen säuerlichen Geschmack. Diese Suppe ist für Personen gut, die viel fliegende Hitze haben.

Kerbelsuppe.

Der Kerbel wird hierzu gewaschen, klein gehackt, und also in die Fleischbrühe gethan; wenn es darin etwas aufgesotten hat, kann man die Brühe mit Muskatenblumen, Ingber u. s. w. abwürgen, und mit Eyerdotter abziehen.

Oder man kann den klein gehackten Kerbel in Butter oder Rinderfette abschwitzen, und in der Fleischbrühe aufsieden, die man sodann mit Eyern abquirelt, und über geröstete Semmelscheiben anrichtet. Auch kann man über den in Butter oder Fett gerösteten Kerbel Erbsenbouillon gießen, es zusammen sieden lassen, und in Würfel geschnittene Semmel in Schmalz dazu abbacken.

Suppe von Spinat.

Man kocht das Geflügel, was man in die Suppe nehmen will, wie gewöhnlich, mit ein wenig Salz und Petersilie ab; unterdessen kann man den Spinat reinigen und sehr fein hacken; auch einige grüne Erbsen, 2 hart gesottene Eyer und einige eingeweichte Stücke von Weißbrot stoßen, und darunter mischen, sodann ein Stück Butter in einer Casserolle heiß machen, ein Paar Löffel Mehl dazu schütten, und endlich das obige grüne Gehäcke darin durchschwitzen lassen; wenn dieses geschehen, gießt man gute Brühe darauf, läßt es noch zusammen durchkochen, und treibt es endlich durch ein Haarsieb. Wenn man nun anrichten will, muß man zuerst einige Schnitten geröstete Semmel in klarer Brühe mitoniren, dann das Geflügel zierlich dazu hineinlegen, und zuletzt die grüne Brühe darüber gießen.

Suppe von Sauerampfer.

Wir kämen freylich am kürzesten davon, wenn wir bloß den jungen Sauerampfer abstreiften, gröblich hackten, und in einer guten Fleischbrühe, die wir mit Salz, Muskatenblumen, auch nach Gefal-

len mit Zucker abwürzen können, gar kochten, und endlich über geröstete Semmelscheiben anrichteten; wir sehen aber leicht ein, daß diese Suppe sehr einfach ist, und daher unter die gemeinen Suppen gehört: wollen wir selbige aber etwas künstlicher machen, und ihren Geschmack erhöhen, so müssen wir es folgender Gestalt versuchen:

Wenn wir den Sauerampfer, wie vorher präparirt haben, so können wir ihn mit Butter auf dem Feuer abschwitzen, einen Löffel Mehl dazu thun, Bouillon darauf füllen, und den Sauerampfer vollends darin weich kochen lassen. Vor dem Anrichten schlägt man 3 Eyerdotter klar, legirt die Suppe damit, und rührt sie noch einige Augenblicke über dem Feuer, sodann kann man sie entweder über geröstete Semmelscheiben gießen, oder auch verlorne Eyer darein machen.

Suppe von Artischocken.

Zuvörderst müssen wir die Artischocken vor die Hand nehmen, den Stiel nebst den Spitzen der Blätter abschneiden, so wie das inwendige Fäserichte, woran der Stiel gestanden, wegnehmen; wenn dieß geschehen, wollen wir die Artischockenböden entzwey schneiden, und mit ein wenig Mehl und klein geschnittnen Zwiebeln in Speck braun rösten; ferner Brühe von grünen oder andern Erbsen, was wir bey der Jahrszeit eben bey der Hand haben, darauf füllen, und gut mit einander aufkochen lassen. Beym Anrichten gibt man die Brühe über geröstete Semmelschnitten, legt die Artischockenböden darauf, und garnirt, wenn man will, den Rand der Schüssel noch mit gebackenen Artischocken.

Suppe mit Blumenkohl.

Wenn wir einige Stauden Blumenkohl abgeputzt und in Stücken geschnitten haben, so können wir ihn in heißem Wasser ein wenig blanchiren, sodann aber in gutem Bouillon völlig weich kochen. Alsdann muß man in einem Viertel Pfund Butter 6 Loth abschwitzen, und so viel Bouillen als man zu der Suppe nöthig hat, darauf füllen. Wenn es nun zusammen hinlänglich durchkocht ist, wird die Suppe mit einem guten Theil Eyerdottern abgezogen, mit Salz und Muskatnuß abgewürzt und über den Blumenkohl, welcher schon lange aus der Brühe herausgenommen, und in die Terine gelegt worden, weil er sonst zu Brey kochen würde, angerichtet, auch, wenn es beliebt, geröstete Semmelscheiben, Potagenklöse oder dergleichen dazu gelegt.

Man kann aber auch diese Suppe noch verbessern, indem man ein fazirtes Huhn oder Kälberbrust darein legt. Hat man viel Blumenkohl, so nimmt man nur die besten und größten Stauden, und legt sie, nachdem sie abgekocht sind, in die Brühe, die kleinen Stücke aber, welche abfallen, werden mit etwas kaltem Braten, ein Paar hart gekochten Eyern, einige Hände voll Mandeln, und eingeweichter Semmel, gehackt und in einem Mörser fein gestoßen, sodann in Bouillon gekocht, und durch ein Haarsieb getrieben. Wenn man sie nun gehörig gesalzen und mit Muskatnuß gewürzt hat, kann man noch so viel klaren Bouillon, als man nöthig hat, dazu thun, hierauf aber über den Blumenkohl das fazirte Fleisch und was sonst noch in die Suppe kommen soll, anrichten.

Da man zu der Zeit auch Krebse haben kann, so wollen wir auch diese noch dazu nehmen, so wie auch junge Hühner

Wenn die Hühner gehörig zurecht gemacht und gekocht werden, legt man sie in eine Casserolle, so wie blanchirten Blumenkohl, auch ausgemachte Krebsschwänze und Scheren, passiret alles in der Butter, und gießet hernach gute Fleischbrühe nach, worin man es vollends weich dämpfen läßt. Die Krebsschalen werden mittlerzeit in einem Mörser gestoßen, in Butter geröstet, und durch ein Haarsieb in die obige Casserolle dazu gedrückt, wozu man auch noch Muskatennuß thun kann. Auch hierzu lassen sich Semmelschnitten, Potagenklöse, Eyerklumpen u. s. f. anwenden.

Suppe mit Wälschkohl.

Man putzt den Kohl gehörig ab, brühet ihn, hackt ihn klein, und schwitzt ihn in Butter mit etwas Mehl ab, alsdann füllt man guten Bouillon darauf, thut Butter und Muskatenblüthe dazu, und läßt es so fort kochen. Vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit Eyerdottern ab, und gibt sie über gebähte Weißbrotschnitten, mit welchen man sie ein wenig mitoniren läßt, dann ist es gut.

Suppe von Melonen.

Man wählet eine recht reife Melone dazu, und schneidet von selbiger das Fleisch, nachdem sie geschält worden, und das Inwendige heraus gemacht ist, in Würfel, und läßt sie in ihrem eigenen Saft gar schwitzen; sodann füllt man Kalbfleischbouillen darauf, streicht es endlich durch ein Haarsieb, und

legirt es mit Eyerdottern ab. Beym Anrichten gibt man es über Semmelrinden.

Anstatt des Bouillon kann man auch süßen Sahn nehmen, doch muß alsdann Butter, Zucker und Zimmet dazu kommen, auch wohl ein Paar Körnchen Salz; übrigens wird es eben so durchgestrichen und mit Eyerdottern abgezogen. Wenn es beliebt, kann man einen Löffel voll Melonen heraus nehmen, ehe man den Sahn darauf füllet, und denselben beym Anrichten mitten in die Suppenterine legen.

Eine herrliche Suppe ist es, wenn man die Melonen nicht bloß in ihrer eigenen Brühe gar kochen läßt, sondern den Saft von ein Paar Zitronen darauf drücket, etwas Zucker dazu thun, und sie also durchschwitzen läßt: man kann hier ebenfalls einige Löffel voll zum Anrichten bey Seite legen. Anstatt des Sahns oder der Brühe wird $\frac{1}{4}$ Maß Rheinwein genommen, und mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Zimmet abgewürzt, sodann durch ein Haartuch gestrichen, und mit Eyerdottern legirt. Beym Anrichten gibt man sie nach Belieben, außer der würflich geschnittenen zurückbehaltenen Limonien, über Bisquit, Makronen, geröstetes Franzbrot und dergleichen. Wer das Süße liebt, so kann noch der Saft von einer Zitrone dazu gedrückt werden.

Nierensuppe.

Man nimmt die Nieren aus einem gebratenen Kälber-Nierenbraten, oder auch in deren Ermangelung von einem Schweine oder jungen Rind, und dämpft alsdann selbige vorher ab; hackt sie alsdann

mit Petersilkraut und Zwiebeln, doch wenn man die letztern nicht liebt, können sie auch weg bleiben, vermischt das Gehackte mit feinem Mehl, würzet es mit etwas Muskatenblüthe oder einem andern beliebigen Gewürz, salzet es so viel nöthig ist, kocht es mit genugsamer guter Fleischbrühe auf und gießt es über geröstete Semmelschnitten.

Suppe mit gebackenen Semmelschnitten.

Man schneidet Semmel in dünne Schnitte, dunket diese in süße Milch, kehrt sie hierauf in wohlverklopfte Eyer so ein, daß sie ganz damit überzogen werden, und bäckt sie im Schmalz. Man legt sie alsdann so wie sie gebacken worden, nach und nach in eine Schüssel, in welcher sie auf den Tisch getragen werden sollen, in einer schicklichen Ordnung, gießet auf diese Schnitte so viel gute siedende heiße Fleischbrühe, worin einiges Wurzelwerk abgesotten worden, stellet die Schüssel auf Kohlen, und läßt diese Suppe noch wenigstens ein halbe Stunde lang kochen, bis die Schnitte völlig erweicht sind. Alsdann belegt man sie eben mit dem zuvor in der Fleischbrühe gekochten Wurzeln Sellerie, gelben Rüben, Petersilien, rc. und gibt sie auf den Tisch. Diese Suppe ist nicht nur wohlschmeckend, sondern auch bald zu bereiten und vornehmlich brauchbar, wenn man von einem Gaste unerwartet und nicht lange vor der Speisezeit überfallen wird. Zu ungefähr 12 Loth Semmel braucht man 4 Eyer.

Minoritensuppe auf Böhmisch.

Schnitte von schwarzen Brot werden in Butter gebräunt, und in einer guten Rindsuppe ganz weich zu Brey gesotten, die Suppe darauf durch ein Haarsieb gelassen, wieder in die Casserolle gethan, Pfeffer, Nelken, Muskatenblumen und Butter dazu genommen und aufsieden lassen, und schwarzes Brot in kleine Würfel geschnitten, in Schmalz geröstet, mit gebratenen Bratwürsten in die Schüssel gethan und die Suppe darauf gegossen.

Lebersuppe.

Man nimmt eine gekochte Kalbsleber, oder so man nicht viel Suppe braucht, nur ein Stück davon, solches erstlich fein gerieben, dann in einen Topf gethan, und mit etwas Wein gerührt und gerieben, daß es wie ein dünner Brey wird, dann solches durch ein Tuch oder kleines Sieb gestrichen, und sein zerhackten Zitronenschalen, Zucker, Zimmet, Corinthen, und so man will, auch ein wenig Saffran durchgekocht, dann mit ein Paar Eyerdotter ablegirt oder abgerührt, und so viel Salz als nöthig ist, zugeworfen. Man kann sie auch so dicke oder dünn machen, als man will, und sodann auch in Würfel geschnittenes und gebratenes Weißbrot darein gethan.

Lungensuppe für Personen, die eine schwache Brust und den Husten haben.

Eine Kälberlunge nebst dem Herz wird in Stücken zerschnitten, dazu werden gethan 6 Krebse lebendig zerstoßen, eine Hand voll Kerbel, eben so viel

Ehrenpreis, etliche Blätter Huflattig, alles wohl gewaschen. Hierauf wird ein Maß Wasser gegossen und ganz schwach gesalzen. Die Brühe muß bis auf ein knappes Nößel einkochen. Dieselbe wird über geröstete Semmelschnitten aufgegeben. Diese 4 Wochen lang täglich gegessen, hat einem Kranken vortreffliche Dienste gethan; man kann sie auch mit einem Eydotter abquirlen.

Schnepfensuppe.

Der Schnepf wird rein geputzt, das Ingeweide mit allem und jedem herausgenommen, klein geschnitten, und in eine Casserolle gelegt, dann lasse es in Butter anlaufen, gib Limonienschäler, etwas Limoniensaft und Semmelbrösel darauf, streiche das Semmelgehackel auf in Milch geweichte und gebähte Semmelschnitte, lege sie in eine Casserolle, unten und oben Gluth, und lasse es so schön gelb backen. Indessen brate den Schnepfen, wenn er gut ist, löse ihm die Brust aus, und stoße selbe mit gepferzter Semmel, Zwiebel, gelber Rübe und Limonienschäler im Mörser, und gieße gute Rindsuppe darauf; wenn es versotten ist, treibe es durch ein Sieb, und richte sie an, belege die Schüssel mit dem gebähten und bestrichenen Schnepfengehäckel so wie mit den hintern Biegeln und was von Schnepfen ganz geblieben ist, gib es auf den Tisch.

Die weißgestoßene Suppe am Fleischtage.

Man nimmt ein übersottenes Hendel, einen Kalbsknochen oder Fleisch, stoßt es klein sammt den Beinen, gibt eine geweichte Semmel, ein Hapel Zwiebel und wenig Muskatblüthe dazu, stoßet al-

les klein, gießt gute Rindsuppe darauf, gibt Petersilwurzel dazu, und läßt es gut sieden, seiget es durch das Sieb, richtet es über Semmelschnitten, oder nach Belieben was anders an, und lege die Petersilwurzeln darauf.

Verschiedenes in die Fleischsuppen.

Speckknödel.

Ein viertel Pfund Speck klein geschnitten, und ihn wohl abgetrieben, schlag ein ganzes Ey und drey Dotter daran, um zwey Kreuzer abgeriebene Semmel gewürfelt geschnitten, und mit süßen Rahm angefeuchtet; gib es in den abgetriebenen Speck, staube drey Kochlöffel voll Mehl daran, gib ein wenig grünen Petersil, salze sie, und lege selbe in die siedende Rindsuppe, mache sie aber nicht zu groß, und wann du anrichtest, so gib Kaiserfleisch darauf, sie werden statt den Eingemachten gegeben. Man kann sie auch in die Suppe geben.

Kaiserknödel.

Um zwey Kreuzer Semmel, und ein viertel Pfund Kernfette recht klein geschnitten, sie mit süßer Milch angefeuchtet, nimm fünf ganze Eyer, ein wenig Salz, und etwas wenig, aber nicht zu viel Mehl, hernach rühre alles gut ab, und mache Knödel.

Knödel von Blumenkohl.

Den Blumenkohl muß man dazu rein machen, mit Rindsmark klein hacken, dann mit Griesmehl und geriebener Semmel, welche in der Butter geröstet worden, vermischen, auch geklopfte Eyer, Gewürz und Salz dazu thun; und wenn dieses durch einander gerührt worden, Knödel daraus machen, und sie in der Fleischbrühe kochen; diese Knödel kann man nun entweder in eine Potage brauchen, oder trocken legen, und mit einer beliebigen Brühe auf den Tisch bringen.

Gebackenes Milchbrot.

Schneide das Milchbrot zu dünnen Schnitten, schlage 2 Eyer gut ab, zu jedem Ey 2 Eßlöffel voll süßen Rahm, lege die Schnitten darein, und backe sodann eine nach der andern im heißen Schmalz. Dieses Brot kann man zu allen, auch zu süßen Suppen gebrauchen; nur darf man es niemahls in der Brühe aufkochen lassen.

Von Kalbshirn etwas in die Suppe.

Man nehme ein Kalbshirn, siede es in Salzwasser, treibe ein viertel Pfund Butter ab, rühre das Hirn, wenn es sauber geputzt ist, damit ab, weiche um zwey Kreuzer Semmel in Milch, drücke sie wieder aus, und gebe sie auch in die Butter, ein viertel Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln, vier ganze Eyer und 3 Eyerdotter, alles unter einander wohl abgetrieben. Sodann schmiere ein Reindel gut mit Butter aus, bestreue es durchaus

mit Semmelbröseln, fülle das Abgerührte hinein: doch muß das Reindel nicht voll werden, lege unten und oben Gluth, und lasse es so eine halbe Stunde backen, dann stürze es auf ein Teller, lege es in die Suppenschüssel, und richte eine Fleischsuppe nach Belieben darüber.

Kälbernes Euterl in der Suppe.

Hacke kälbernes Fleisch schön klein, nimm ein Paar überbrennte Brüßeln und ein in Milch geweichte Semmel, treibe Butter ab, schlage Eyer daran, rühre das Gehackte darunter, würze es gut, und lege klein gehackten grünen Petersil dazu, bestreiche eine Rein mit Butter, gib das Abgetriebene darein, mache unten und oben Gluth, und lasse es schön backen. Du kannst es entweder in eine Krebs- oder gestoßene Suppe oder im weißen Tüchel in der Rindsuppe kochen, und dann ganz oder schnittelweis in der Suppe anrichten.

Brüßeln gebackene.

Ein Paar sauber gewaschene Brüßeln siede in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, schneide runde Blättlein daraus, und wende sie in einem dazu tauglichen dünnen Teig um, backe sie schön gelb, aber nicht aus gar zu heißen Schmalz, und lege sie so in die Suppe.

Etwas Grünes anstatt den Semmelschnitten in der Suppe.

Eine Hand voll Petersil, Kerbelkraut, Sauerampfer, sauber durchgesucht und gewaschen, wird klein gehackt und in Butter gedämpft. Dann wer-

den 4 oder 6 Eyer abgeschlagen, ein Paar Löffel voll Fleischbrühe nebst dem Gedämpften darein gerührt, alles in ein kleines Becken gethan, und das Becken in siedendes Wasser gesetzt, oder auch in einen Ofen gestellt, und fest zugedeckt, wenn es nun bestanden ist, so kann man es mit einem Eßlöffel stückweis herabstechen, und gebrauchts zu jeder Suppe nach Belieben statt dem Brot oder Semmel.

Etwas aus allen Geflügellebern in die Suppe.

Nimm einige dergleichen Lebern, als von Kapaunen, Hendeln, Änten, Hühnern, auch kleine Gänsleber, hacke sie klein zusammen, dieses lasse in ein Seidel Milch sieden, schlage 5 ganze Eyer wohl ab, und gebe sie auch in die Lebern, dann seihe das Wasser, welches sich von der Milch geschieden, ab, und gebe 40 bis 50 abgezogene und klein gestoßene Mandeln zu der Leber; nehme alles in ein Pfandel auf Kohlfeuer, rühre es immer um, daß es sich nicht anleget, wenn es nun ganz beysammen ist, thu es in ein Haarsieb, drücke die noch vorhandene Brühe davon, lege es auf ein Teller und laß es kalt werden. Schneide es dann in Stückeln nach beliebiger Größe, und lege sie in die Suppe; oder du kannst auch die Schnitten in Eyern umkehren, in Butter oder Schmalz backen, und so in die Suppe legen.

Schwammerlgersten in die Suppe.

Koche ein Seidel gerollte Gerste weich, schneide grünen Petersil, gedörrte oder frische Pilzling fein zusammen, und dünste sie recht gut in Butter; wenn

die Gerste gesotten ist, siede die gedünsten Schwammen auch darin, ein wenig Muskatblüthe daran gelegt, und richte es an.

Gebackenes in die Suppe.

Von 2 Eyern mache einen ordentlichen Nudelteig, nicht gar so fest, walze ihn Messerrücken dick aus, nehme ein blechernes rundes Röhrl, welches eine Öffnung von einem Kreuzer hat, drücke von dem Teig lauter solche Blattel aus, so viel der Teig gibt, und backe sie ganz gelb aus dem heißen Schmalz. Lasse sie mit der Suppe, mit welcher man sie geben will, einen Sud aufthun, und so kann man sie anrichten.

Kälberne Vögerl zum Ranschieren der Suppe.

Von einem Kalbsbraten nimm schöne dünne Schnitzel, klopfe sie mit dem Messerrücken und salze sie, ferner nimm grünen Petersil, geweichte Semmel und ein wenig Speck, und diese drey Stücke hacke schön klein, salze und würze sie; von diesem Gehäckel streiche ein wenig auf jedes kälberne Schnitzel, wickle es mit einen Netzel oder Oblat, binde es mit Spagat oder Zwirn in der Gestalt der Vögel, belege die Rein mit Butter, lege die Vögerl darein, laß sie schön gelblich abdünsten, löse den Bindfaden ab, bestreue es mit Semmelbröseln und begieße sie mit Butter, so sind sie fertig.

Fastensuppen.

Wassersuppe mit Krebsen.

Nimm in Ermanglung der Fleischbrühe ein halb Dutzend Krebse, koche zwey Theile davon mit Salz ab, brich die Schwänze oder das Fleisch aus den Scheren, und den Abgang stoße in einem Mörser, thue die Hälfte davon in Wasser, und laß es eine halbe Stunde kochen, stoße den einen Theil Krebsen lebendig, und thu sie zu dem kochenden Wasser, die andere Hälfte gestoßene Krebsen brate in Butter. Alsdann koche ein viertel Pfund Gries mit Wasser und Butter halb gar, koche in den Graupen etliche Stauden Blumenkohl, (Karviol) gieße die gekochte Krebsbrühe dazu, thue die Krebsbutter auch dazu, und laß es mit einander durchkochen, so wird es eine schöne Suppe. Etwas gestoßene Muskatblüthen kommen beym Anrichten darüber.

Kraftsuppe.

Man setzet ein und ein halb Maß Wasser auf das Feuer; wenn es kocht, wird gut geriebene Semmel dazu gethan: dieses muß so lange kochen, bis es wie ein dickes Muß ist. Alsdann nimmt man ein halbes Seidel weißen Wein, ein halbes Seidel schwarzes Kirschenwasser, die Schale von einer Limonie, und ein Stück ganzen Zimmet; dieses läßt man noch einmahl aufkochen, sprüdelt dann von zwey Eyern das Gelbe, den Saft einer Limonie, etwas geriebenen Zucker, und einen halben Löffel Mehl in einen Topf;

sprüdelt die Suppe wieder hinzu, und wenn es wieder zu kochen anfängt, richtet man die Suppe an.

Noch eine andere gute Suppe.

Man kocht zwey Theile Milch und einen Theil Wasser mit einander, und thut alsdann geriebene Semmel dazu; wenn die Semmel recht klein gekocht, wird sie durch einen Durchschlag gegossen, mit dem Gelben von einem Ey abgesprüdelt, das Weiße zu Schnee geschlagen, und auf die Suppe gethan, und mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Eine Brotsuppe.

Man kocht ein Stück schwarzes Brot mit einer ganzen abgeriebenen Limonienschale mit Wasser, wenn es weich gekocht, wird es durch einen Durchschlag gerührt, mit dem Gelben von einem Ey abgesprüdelt, und etwas weißer Wein dazu gegossen. Die Suppe muß wieder aufkochen; alsdann wird sie mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Wassersuppe mit Petersil.

Wasche grüne Petersil, die denselben Tage geschnitten, scherbe sie recht fein, und koche sie mit Wasser, Butter und Salz; alsdann sprüdle das Maß Suppe mit dem Gelben von zwey Eyern ab, röste Semmelschnitten gelbbraun, und richte die Suppe an.

Chokolatesuppe.

Auf einen drey Maß Hafen nimm vier Kochlöffel Mehl, und schlage es mit kalter Milch ab, seih es in einem Hafen, hernach rühre drey Maß siedende Milch

Milch nach und nach daran, und wieder gut aufsieden lassen, dann nimm ein halb Loth gestoßenen Zimmet, zwey oder drey Zelten Chokolade, und rühre sie besonders mit siedender Milch ab, lege Zucker und ein Stücklein Butter daran, alsdann richte sie auf gebähte Semmel an.

Fischbeischelsuppe.

Das Beischel in Butter mit einem halben Zwiebelhapel gedünstet, etwas Kudelkraut, und einem Lorberblattel; wenn es gedünstet hat, nimm das Lorbeerblattel und Zwiebel heraus, das Beischel lege in gehörigen Hafen, gieß ihn voll mit Erbsenwasser an, siede es gut, schneide ein Zwiebelhapel fein, laß ein Ey großes Schmalzbröckel im Pfandel heiß werden, röste vier Kochlöffel voll Mehl bis braun wird, lege den Zwiebel daran, daß er schön gelb wird, brenne die Suppe damit ein, dann säure es mit Essig, salze es, nimm ein wenig Gewürz, und ein halbes Seitel Rahm dazu, laß es noch gut sieden, hernach richte es über was beliebt, an.

Klare Erbsensuppe.

Siede Erbsen so viel du brauchst, mit geputzten Petersilwurzeln, Seller und gelben Rüben recht gut, eine halbe Stunde vor dem Anrichten seihe so viel Suppe in einen Hafen, als du brauchst, mache mit Zwiebel eine gelbliche Einbrenne, und die Suppe damit eingebrennt, salze sie, lege gestoßene Muskatthe daran, und laßt es gut sieden.

Suppe mit Obers- (Rahm-) Schöberl.

Thut einen Löffel voll Mundmehl in einen Hafen, rühre es mit Obers ab, schlage drey Dotter und vier ganze Eyer darein, gieße ein Seidel Obers darauf, rühre es gut ab, schmiere mit Butter eine Reindel, thue das darein, unten nur ein wenig Gluth, laß es gemach zusammen gehen, gib es in die Schüssel, und richte was für eine Suppe ist, darüber.

Wassersuppe mit Krebsen.

Man läßt etwas Butter aufbraten, thut Mehl darein, läßt es eine kleine Weile braten, gießt alsdann so viel Wasser dazu, als man zur Suppe zu brauchen gedenkt, thut einen guten Theil Krebsbutter und Krebsschwänze dazu, etwas Salz etliche Citronenscheiben und Seller, sprüdle sie mit dem Gelben von etlichen Eyern ab, und röstet Semmelscheiben, welche man bey Anrichten der Suppe einlegt. Man kann auch die Semmelscheiben in mit Mehl gesprüdeltes Eyerklar legen und sie in Butter braten, und solche alsdann in die Suppe legen.

Kräutersuppe am Fasttage.

Diese wird wie vorhergehende Kräutersuppe am Fleischtage gemacht, aber nur anstatt Rindsuppe wird Erbsensuppe genommen.

Krebssuppe.

Nimm dreyßig Krebsen, siede davon zwanzig ab, löse die Schweifel und Scheren aus, hernach stoße die Krebsschäler sammt dem Ingeweide zusammen, wasche die übrigen Lebendigen aus, und stoße

sie klein, hernach nimm um einen Kreuzer gepfarzte Semmel, drey gebackene Eyer, und stoße es wie das andere, gib in einer Rein ein Stück Butter, gib das Gestoßene hinein, und lasse es auf einer gemachten Gluth wohl durch einander abdünsten, hernach staube einen Kochlöffel voll Mehl daran, kehre es noch ein Paarmahl um, und gieße mit Fleischsuppe an, lasse es gut aussieden, seihe es durch ein Haarsieb, gib aber wohl Acht, daß keine Schäler durchlaufen, ziehe die Fette ab, salze es, und gib ein wenig Muskatblüthe daran, lasse es aber nicht mehr sieden, lege die ausgelegten Krebsschweifel in den Topf, gibt gepfarzte Semmelschnitten hinein, und richte die Suppe darüber an. Am Fasttage wird es auf eben diese Art gemacht, nur mit der Ausnahme, daß es mit Erbsensuppe angefüllet wird.

Feine Gerste mit Müscherlsuppe.

Nimm eine feine Ulmergersten, wasche sie sauber aus, drücke eine halbe Limonie darauf, damit sie nicht roth wird, sied es mit Wasser, daß es gut aufschwüllt, leere es in einen größeren Hafen, und gib eine gute Suppe daran, erhalte es aber schön weiß; wenn es weich genug ist, so schlag es mit einem Stücklein Butter gut ab, gib Muskatblüthe und Suppe hinein, damit es in der Dicke recht ist; eine Viertelstund bevor du anrichtest, wasche die Müscherl sauber aus, und gib den Wein hinein, hernach setze in ein Reindel ein Stücklein Butter auf, lege die Müscherl hinein, und lasse es dünsten, bis sie aufgegangen sind; wenn sie offen sind, so löse sie aus, daß aber der Saft

in dem Reindel bleibt, gieß es in die Gersten, und gib was Limoniensaft daran.

Suppe von Spargel, faschirten Salat und Maurachen.

Nimm Spargel, schneide die Köpfe in der Länge wie ein Glied ab, alsdann nimm einen Salat, es sey ein Hapel oder Andify, putze und überbrenne ihn sammt dem Spargel, seihe ihn ab, und lege ihn in ein frisches Wasser, alsdann nimm einen Salat davon, schneide ihn wie die Nudeln, schneide auch sauber abgewaschene Maurachen darunter, und seihe den Spargel auf ein Sieb gut ab; dann nimm in eine Casserolle Butter, gib das obige hinein, dünste es ein wenig ab, gib Gewürz hinein, und stelle es auf die Seite; wann die Schü ausgesotten ist, so seihe es ab, und laß wohl aussieden, den übrigen Salat faschire, und laß ihn auch zugleich mit sieden, eine Viertelstunde bevor du anrichtest, gib die gebähte Semmel hinein, und salze es. Eben auf diese Art macht man die Seller-, faschirte, Kohl und andere Kräutersuppen.

Spargelsuppe.

Man nimmt ein Stücklein Butter in einer Rein, Spargel und Frösche, läßt es dünsten, und streuet etwas Mehl daran, nachdem gießt man eine Erbsensuppe darauf, läßt sie wohl sieden, man würzet und salzet sie, und richtet sie auf gebähte Semmelschnitten an, so ist sie fertig.

Gute Brotsuppe am Fasttage.

Man siede Erbsen in einem kleinen Hafen, und gebe dazu beputzten Seller, gelbe Rüben, ein gebacke-

nes Ey, ein Stücklein Fisch und ein Stücklein Schmalz. Dieses läßt man alles zusammen eine Stunde oder auch länger sieden; hernach schneide man Brot nach Gutachten, röste es in Schmalz, gebe ziemlich Gewürz dazu, und salze es, dann gibt man Schampion blättlich geschnitten hinein, läßt es gut aufsieden, man mache von ein wenig Fasch Würstel, backe sie, schneide sie blättlich, und gebe auch Eyer darauf, dann ist sie fertig.

Linsensuppe am Fleisch- oder Fasttage.

Man wäscht geklaubte Linsen sauber aus, siedet und salzet sie, hernach machet man eine braune Schü. An einem Fleischtage nimmt man ein Rebhühnel, das gebraten ist; am Fasttage aber einen gebackenen Hechtenkopf, Schlein oder Karpfen. Eines oder das andere stoße man mit in Schmalz gebackener Semmel recht klein, und gibt etwas Butter dazu, davon macht man die Schü. Alsdann macht man mit Butter eine Einbrenn, gibt die Linsen und das Gestoßene mit der Schü darauf, dieses läßt man sieden; wenn man die Schü mit Schunken und Kalbfleisch macht, kann man die Einbrenn auslassen. An einem Fasttage aber läßt man sie gut versieden, und säuert sie etwas nach Belieben, dann schlägt man sie durch ein Haarsieb, salzet und würzet sie. Am Fleischtage kann man sie mit Rebhühner, Wildänten oder Fasan, am Fasttage mit Hechtenfasch und gebackener Semmel geben.

Fastensuppe.

Man löset von einem Karpfen oder Schlein das Fleisch aus, beschmieret eine Casserolle mit Butter,

und leget es hinein mit Zwiebeln, Petersilwurzel, gelbe Rüben, Seller, Kudelkraut, Basiliken, nur ein wenig Gewürz, das ist: zerdruckten Pfeffer, Ingber, Muskatblüthe und Nägel, dieses läßt man gehen bis es braun wird. Man gießt Erbsenwasser oder eine andere Fastensuppe darauf, läßt es gut aussieden, schlägt sie durch und salzet sie, und dann gibt man sie mit gebähter Semmel.

Mandelsuppe.

Man stoße abgezogene Mandeln, so viel man brauchet, und befeuchte sie, daß sie nicht öhlig werden, dann gibt man sie mit Rahm in eine Casserolle, etwas Zimmet dazu, und läßt es aufsieden, schlägt sie durch ein Sieb, gibt ihm einen Geruch wie man will, Zucker dazu so viel genug ist, und schlägt zwey oder drey Eydotter darein, man sprüdelt es gut ab, und läßt sie heiß werden; wenn sie anfangen will zu sieden, gibt man sie mit Biskoten oder gebähte Semmel.

Rahmsuppe mit Krebsen.

Man nimmt ein Mandel oder 15 Krebsen, kocht sie mit Wasser und ein wenig Salz, so viel als man zwischen zwey Fingern nehmen kann, und schaumet sie fleißig; alsdann macht man das Bittere aus den Nasen, und stößt das Übrige in einem Mörser recht klein, kocht ein Seidel Milch, thut die gestoßenen Krebsen hinein, läßt es wieder aufkochen, und rührt es zuweilen um, schlägt es alsdann durch einen Durchschlag, gießt ein Seidel Rahm dazu. Wenn es zusammen gekocht, wird die Suppe mit drey Gelbes von Eyern abgequirlet, ein Stück Zucker hineingethan,

und beym Anrichten mit Zucker und Zimmet bestreut, man kann auch etwas abgeriebene Zitronenschalen dazu thun.

Suppe von Erdbeeren.

Man wäscht die Feldbeeren recht rein, gießet ein halbes Seidel Wein, und ein halbes Seidel Wasser auf eine halbe Kanne Erdbeeren, läßt es aufkochen, und rührt es durch einen feinen Durchschlag, läßt es noch einmahl aufkochen, thut ein wenig Wein und Zucker dazu, und richtet die Suppe über geröstete Semmelscheiben an. Wer die Brühe klar haben will, gießt die Suppe durch ein leinenes Tuch, und drückt sie nur ganz sachte aus. Man kann auch anstatt der Semmel harte Zuckerplätzchen zu dieser Suppe herum geben; hinein muß man sie aber nicht vorher legen, sonst ziehet sich die Suppe hinein, und dieß ist auch der Fall bey den Semmelscheiben, es sey denn, daß sie in Butter gebraten worden.

Suppe von Artischocken.

Zuvörderst müssen wir die Artischocken vor die Hand nehmen, den Stiel nebst den Spitzen der Blätter abschneiden, so wie das inwendige Fäserrichte, woran der Stiel gestanden, wegnehmen: wenn dieß geschehen, wollen wir die Artischockenböden entzwey schneiden, und mit ein wenig Mehl und klein geschnittnen Zwiebeln in Schmalz braun rösten; ferner Brühe von grünen oder andern Erbsen, was wir bey der Jahrszeit eben bey der Hand haben, darauf füllen, und gut mit einander aufkochen lassen. Beym Anrichten gibt man die Brühe über geröstete Semmelschnitten, legt die Artischockenböden darauf, und gar-

nirt, wenn man will, den Rand der Schüssel noch mit gebackenen Artischocken.

Suppe mit Blumenkohl.

Wenn wir einige Stauden Blumenkohl abgeputzt und in Stücken geschnitten haben, so können wir ihn in heißem Wasser ein wenig blanchiren, sodann aber in gutem Bouillon völlig weich kochen. Alsdann muß man in einem Viertel Pfund Butter 6 Loth abschwitzen, und so viel Bouillon als man zu der Suppe nöthig hat, darauf füllen. Wenn es nun zusammen hinlänglich durchkocht ist, wird die Suppe mit einem guten Theil Eyerdottern abgezogen, mit Salz und Muskatnuß abgewürzt und über den Blumenkohl, welcher schon lange aus der Brühe herausgenommen, und in die Terine gelegt worden, weil er sonst zu Brey kochen würde, angerichtet, auch, wenn es beliebt, geröstete Semmelscheiben, Potagenklöse oder dergleichen dazu gelegt.

Suppe mit Wälschkohl.

Man putzet den Kohl gehörig ab, brühet ihn, hackt ihn klein, und schwitzt ihn in Butter mit etwas Mehl ab, alsdann füllt man guten Bouillon darauf, thut Butter und Muskatenblüthe dazu, und läßt es so fort kochen. Vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit Eyerdettern ab, und gibt sie über gebähte Weißbrotschnitten, mit welchen man sie ein wenig mitoniren läßt, dann ist es gut.

Biersuppe.

Zu einer Halbe Bier nimm 1 Löffel voll Mehl, rühre es mit einem Löffel voll Milchrahm glatt ab,

dann schütte das Bier kalt darauf, leg ein Stückel Zucker dazu, nimm auch etwas Muskatenblüthe, Saffran, und ein Stückel Butter, laß alles sieden, dann sprüdle 2 Eyerdotter ab, gieß es alsdann ab, richt es auf gebähte Semmelschnitteln an, und streue gestoßenen Zimmet darauf, und gibts so auf die Tafel.

Kastaniensuppe.

Man siedet schöne Kastanien im Wasser, bis sie weich sind, nimmt die Schale und Haut davon, und stößet die abgeschälten Kerne in einem Mörser ganz klein, treibt sie mit süßen Rahm und Wein durch einen Durchschlag, thut Zucker, Zimmet und Rosenwasser hinzu, läßt sie sieden, und richtet es über gerösteten Weißbrot an.

Mandelsuppe mit Pomeranzensaft für die Fasten.

Man nimmt Mandeln nach Belieben, ziehet ihnen die Haut ab, und stößt sie klein. Nach diesem gießt man gute siedende Milch in die Mandeln, treibt sie durch ein enges Sieb oder Tuch, und läßt es einmahl aufkochen, drückt von einer Pomeranze den Saft hinein, und macht es mit Zucker süß. Alsdann röstet man Semmelschnitte, legt sie in die Schüssel, streuet kleine Rosinen darüber, und gießt auf selbige Mandelsuppe.

Kaffehsuppe.

Man nimmt 8 Loth Kaffehbohnen, eben so viel getrocknete und geschnittene Zichorienwurzel mit gleichviel Weitzen, dieß gebrennt, doch daß es schön

braun aber nicht schwarz wird, gemahlen, in die siedende süße Milch gethan und gekocht, einige zerschlagene oder klar geklopfte Eyerdotter daran gerührt, die Suppe durch ein Sieb gelassen, den Grund weggeworfen, Zucker, Zimmet und geschnittene Citronenschalen daran gethan und aufsieden lassen, Semmelschnitte am Feuer braun geröstet, in die Schüssel gethan, und die Suppe darauf gegossen.

Weinsuppe.

Nimm Wein, so viel du brauchst, die Hälfte so viel, oder auch weniger Wasser dazu, Muskatblüthe, Saffran und Zucker, so viel du willst, laß es wohl unter einander sieden; dann sprüdle in einem Topf 6 Eyerdotter ab, und gieß ein Seidel siedenden Rahm darein; das obige dazu, und richte es mit gewürfelten Semmelschnitteln an, obenauf streue Zimmet.

Fischrogensuppe.

Nimm einen gesottenen Fischrogen, zerrühre denselben, und lasse ihn in einer durchgetriebenen Erbsenbrühe siedend werden. Thue dann ein wenig Pfeffer, Ingber, etwas Muskatennuß und ein Stückel Butter dazu, lasse es eine Viertelstunde kochen, und richte es über gewürfelt geschnittenes und in Butter geröstetes Brot an.

Aepfelsuppe.

Man schält säuerliche Äpfel, und zerschneidet selbe, gießt Wein, aber etwas mehr Wasser darauf, und läßt sie so lange kochen, bis alles recht weich

ist, seihet es durch den Durchschlag, gibt gestoßenen Zimmet und Zucker dazu, lasset es aufkochen, rühret ein Paar Eyer daran, und richtet es dann über würflich geschnittene und im Butter geröstete Semmel an.

Die gestoßene Suppe am Fasttage.

Man nehme von einem Karpfen 3 oder 4 Stücke, backe sie in Schmalz, auch von einem ganzen Kreuzer Semmel in Schmalz gebackene Schnitten, 3 Eyer, 3 Petersilwurzen, 2 Häpel Zwiebel, alles in Schmalz gebacken und zerschnitten, stoße es in einem Mörser, gieß Erbsenwasser daran, und lasse es sieden; treibe dann alles schön dick durchs Sieb, färbe es braun mit gebrennten Zucker, lege Butter daran, würze und salze, und lasse es so ein wenig sieden, und richte es über gepfarzte Semmel an.

Falsche Rindsuppe.

Mache einen Schlein sammt den Schuppen auf, gib ihn in einen Hafen, dazu eine Hand voll Erbsen, ganzes Gewürz, Zwiebel, Petersil, Stück Seller und Stück Schmalz; darauf gießt man Wasser, läßt es so 2 Stunden sieden, seihet es dann durch, und so erhält man die Suppe in die man eine Mehlspeis einkocht, und so anrichtet.

Verschiedenes in die Fastensuppen.

Knöderl in einer Fastensuppe.

Man nehme ein Karpfen oder Hechtenfasch, eine geweichte Semmel, und etwas grüne Petersil, dieses schneidet man schön klein, hernach treibet man ein Stücklein Butter ab, schlägt ein Ey und ein oder zwey Dötter hinein; dieses mischt man alles untereinander, gibt Gewürz und Salz dazu, und macht Knöderl daraus, die man in der Suppe kocht, und so zur Tafel gibt.

Gebackenes Milchbrot.

Schneide das Milchbrot zu dünnen Schnitten, schlage 2 Eyer gut ab, zu jedem Ey 2 Eßlöffel voll süßen Rahm, lege die Schnitten darein, und backe sodann eine nach der andern im heißen Schmalz. Dieses Brot kann man zu allen, auch zu süßen Suppen gebrauchen; nur darf man es niemahls in der Brühe aufkochen lassen.

Hechtenschöberl.

Schneide einen Hechten, geweichte Semmel und ein Stück Butter fein zusammen, schlage 2 oder 3 Eyerdotter in Weidling daran, salz und würze es, mache es in dem Form eines Schöberl, oder mache Krapfeln daraus, backe es in Schmalz, bestreue es mit Bistazien oder Mandeln, und richte es mit einer falschen Rindsuppe an.

Das Hechteneuterl.

Gräthe ein Pfund von schönen Hechten aus, hacke es klein, mach von 2 Eyern ganz dünnes eingerührtes, weiche um 2 Kreuzer Semmelschmollen in kalter Milch, drücke sie wieder wohl aus, und hacke alles zusammen. Treibe dann Eygroß Stück Butter ab, rühr das Gehackte darein, schlage ein ganzes Ey und ein Dotter dazu, gib einen Löffel guten Milchrahm dazu, etwas Muskatblüth, salze und rühre es gut unter einander ab. Mit diesem Teig kannst dir ein Euterl, Würstel oder Krebsennasen füllen, oder daraus Knöderln machen. Das Euterl davon wird in Petersilwasser oder einer Erbsensuppe gekocht. Dazu mache eine gestoßene Suppe, lege das gesottene Euterl darein, schrepfe es auf der Seite und gib gebähte Semmelschnitten herum, bestecke das Euter mit Zirbesnüssen oder Mandeln, welche auch roth gefärbt seyn können, und regulire die Suppe mit Karviol, Maurachen oder grünen Erbsen.

Mandelknöderl zur Milchsuppe.

Nimm 8 Loth süße und 10 Stück bittere Mandeln, brühe selbige ab, und stoße sie mit einigen Tropfen Milch recht fein, rühre 4 Eyer daran, 2 Löffel fein gestoßenen Zucker, eben so viel zerlassene Butter, 5 Loth geriebene Semmel, rühre alles wohl unter einander, schmiere eine Tortenpfanne gut mit Butter, lege die Knöderln hinein, und lasse sie gelblichbraun backen; dazu koche die Milch, lege Zimmet und Zucker hinein, rühre sie mit Eyer ab, und lege die Knöderln drein.

Gebackenes in die Suppe.

Von 2 Eyern mache einen ordentlichen Nudelteig, nicht gar so fest, walze ihn Messerrücken dick aus, nehme ein blechernes rundes Röhrl, welches eine Öffnung von einem Kreuzer hat, drücke von dem Teig lauter solche Blattel aus, so viel der Teig gibt, und backe sie ganz gelb aus dem heißen Schmalz. Lasse sie mit der Suppe, mit welcher man sie geben will, einen Sud aufthun, und so kann man sie anrichten.

Krebswürstel in die Suppe.

Koche zwanzig Krebsen in Salz und Wasser, von den Schalen mache Butter, das Scherenfleisch und die Krebse behalte bey Seite, nehme für ein Kreuzer Semmel, weiche sie in Milch, drücke sie aber wieder wohl aus, dann treibe von der Krebsbutter ein Stückel eines Ey groß gut ab, schneide das Krebsfleisch klein darunter, gebe 3 ganze Eyer dazu, salze es und treibe alles obige recht unter einander. Jetzt mache Eyerfleckel, und streiche von dem Krebsfleisch Messerrücken dick darauf, rolle sie wie Würstel zusammen, und wende sie in abgeschlagenen Eyern eines nach dem andern um, bestreue sie mit feinen Semmelbröseln, backe sie aus frischem Schmalz schön gelblich braun heraus, und so gebe sie in eine beliebige Fastensuppe, oder in guter Rahmsuppe.

Rindfleisch.

Rindfleisch zu sieden.

Das Rindfleisch wasche im frischen Wasser, lasse es eine Stunde vor dem Kochen im reinen Brunnenwasser liegen, wasche es dann nochmahl aus, und setze es in einem verhältnißmäßig großen Hafen mit siedenden Wasser zum Feuer. Auf ein Pfund Fleisch rechnet man drey Seidel Wasser, beym Salzen kann man wegen Unterschied des Salzes das Maß nicht bestimmen, daher muß man die Suppe kosten, und darnach sich im Salzen richten. Gut ist es, wenn das Fleisch gleich Anfangs des Kochens recht gesalzen wird. Das Fleisch muß fleißig abgefaumet werden, bis die Suppe hell und rein ist, dann kann man Petersil, Pori, Pastinakwurzel, Sellery, gelbe Rübe, auch ein Stückel ganzen Ingber mitkochen lassen. Ein Stück von vier Pfund muß drey Stunden kochen, ist es größer, so muß es länger sieden, vorzüglich ist zu bemerken, daß das Fleisch unausgesetzt langsam fortsieden und nicht wallen darf. Wenn das Fleisch zu viel Fetten gibt, so muß man, ehevor das Grüne hinein kommt, die Fetten abnehmen und den Hafen wieder mit heißen Wasser anfüllen, damit das Fleisch aus der Suppe nicht heraus schaut, und laß es vollends aufsieden. Das Fleisch muß nach dem Abschaumen immer zugedeckt fortkochen, weil hierdurch die Suppe kräftiger bleibt. Auch ist zu merken, daß die Suppe,

worin Wurzel gesotten worden, sich nur im Winter, aber nicht im Sommer länger aufbehalten läßt. Merkt man daß das Rindfleisch alt ist, so thut man wohl, es vor dem Zusetzen recht zu klopfen.

Wenn das Rindfleisch, nachdem es wohl gekocht ist, ohne aller anderer Zubereitung zu Tische gesetzt wird, so gibt man in einem besondern Soßgeschirr entweder was Kaltes, als Umurken, kalten Krenn, rothe Rüben, u. s. w., oder man bedient sich verschiedener warmen Soßen, deren Zubereitung man in der Abtheilung: **Von Soßen und Brühen** findet.

Rindfleisch a l'Anglois.

Es wird ein schönes Rindstück genommen, solches abgeputzt, darnach eine frische Hirnfetten, Speck, Schünken, ganze Gewürznägerl, Muskatenblüthe, Spanischkräutel, Lorbeerblätter, Zwiebel und Limonienschalen, richte dieses alles in eine Casserolle, gib ein wenig Essig und Rindsuppe daran, und laß es also gemach gehen; wenn es weich und völlig eingegangen ist, so nimm es heraus, seihe die Fette herunter, nimm das übrige, setze es auf einen Windofen, und gib vier Kochlöffel voll Mehl, und ein wenig sauern Rahm daran, hernach seihe eine Schü darauf, und laß es wohl sieden, bevor du anrichtest, so seihe es durch ein Haarsieb in eine andere Casserolle, lege das Rindfleisch hinein, und lasse es also gemach sieden, ziehe die Fette herunter, und richte es an.

Rindfleisch Boeuf a la Mode.

Nimm ein schönes Schweifstück, spicke es mit einem Finger dick geschnittenen Speck und Schinken, darnach nimm in eine Casserolle oder Wandel Speckfetten, Schinken, Kudelkraut, Lorbeerblätter, Basilien, Zwiebel, Limonienschalen, ganze Gewürznägerl, Muskatenblüthe, guten Weinessig, und Rindsuppe, salze es, und gib das gespickte Rindfleisch hinein, decke es wohl zu, und verpappe es mit Teig, damit kein Dunst davon kömmt; wenn du glaubst, daß das Fleisch weich ist, so stelle es auf die Seite, und laß kalt werden, wenn es ausgekühlet, so nimm es heraus, putze es sauber ab, lege es auf die Schüssel, und garniere es schön. Man kann auch dieses Fleisch warm mit der eigenen Soß geben, doch muß bevor die Soß durchgeschlagen, und die Fette sauber abgezogen werden.

Rindfleisch mit Sauerampfer.

Bevor du anrichtest, nimm das Rindfleisch aus dem Hafen, lege es in die Soß, wie oben, hernach nimm um drey Kreuzer Sauerampfer, zupfe ihn von den Stängeln, wasche ihn sauber aus, und schneide ihn, dann nimm ein Stückel Butter in eine Rein, gib ein Kochlöffel voll Mehl dazu, und laß gelb werden, gib den Sauerampfer hinein, und laß also dünsten, gib eine Rindsuppe darauf, und salze es, wenn die Soß nicht sauer genug ist von Sauerampfer, so gib ein Paar Tropfen Essig hinein, wenn es hernach Zeit ist zum Anrichten, so gib den Sauerampfer auf die Schüssel, und das Rindfleisch darauf.

Rindfleisch auf Baierische Art.

Nehme einen Lungenbraten, häute ihn sauber ab, mache Karbonadel-Schnitzen davon, und klopfe sie, besprenge sie dann mit Salz, nimm dann altgebackene Semmel, reibe davon Bröseln, lege ein wenig Wachholderbeere dazu, lasse in einer Casserolle Butter zergehen, kehre die Schnitzen darin um, bestreue sie mit Semmelbröseln, und brate sie wie Karbonadel. Sodann nimm Kapern, oder Maurachen, hacke sie klein, lasse sie in Butter ein wenig aufkochen, und mache es mit einer Citrone sauer, und richte es über die Fleischschnitzen.

Rindfleisch mit Sellery.

Wenn du beyläufig vier Pfund Rindfleisch nimmst, so nimm auch vier schöne große Sellerywurzeln, wasche und putze sauber, schneide sie wie Äpfelschnitze, nimm ein Paar gelbe Rüben dazu, dünste den Sellery in Butter, doch so, daß er weiß bleibt, staube einen Löffel voll Mehl darein, und laß es noch eine Weile dämpfen. Dann schütte eine Maß Fleischsuppe darauf, ein wenig Muskatenblüthe dazu, und laß es so lange kochen, bis die Wurzeln weich sind, dann richte es über das wie gewöhnlich gesottene Rindfleisch.

Rindfleisch auf Französische Art.

Salze und würze mit gestoßenen Gewürz ein Stück vom Brustkern, spicke es recht dick mit Speck, belege auch den Boden der Casserolle mit Speckschnitzen, salze es und streue darüber Pfeffer und einige gute Kräuter, lege das Fleisch darauf, be-

decke es mit Lorbeerblättern, gieße ein Glas weißen Wein und gute Fleischbrühe dazu, den Deckel vermache gut mit Teig, und lasse es zwey Stunden über einem gelinden Kohlfeuer dünsten, richte es dann in eine Schüssel, mache eine gewürzte Brühe von Champions, Kapern, Austern und Oliven, wovon die Kern heraus genommen werden, garniere die Schüssel nach Belieben mit jungen Hühnern oder Tauben, und so oder auch ohne dem gib es auf den Tisch.

Bœuf Royale.

Man nimmt ein gutes Stück mageres Ochsenfleisch, durchspickt dasselbe mit Speck, welches in längliche Streifen geschnitten, und in klein geschnittenen Petersil, klein geschnittnen Zwiebeln, Salz und Pfeffer umgewandt ist. Alsdann legt man es in eine Casserolle, dessen Deckel recht dicht passen muß, damit der Geruch nicht heraus kann. Der Boden des Kessels wird mit dünnen Speck belegt, dazu eine Zwiebel mit Nägerl durchstochen gethan, ferner einige Lorbeerblätter, ein Büschchen Petersil, etwas Kerbel und gelbe Rüben; auf den Seiten des Kessels und oben legt man auch Speck, und streuet das übrige Gewürz darauf, in welchem die Speckstreifen umgekehrt worden; auch thut man sechs rein abgewaschene Kälberfüße dazu. Alsdann decket man die Casserolle mit dem Deckel zu, und läßt es auf einen ganz schwachen Kohlenfeuer, welches immer nachgelegt werden muß, vier und zwanzig Stunden stehen. Wenn es bald gar ist, so thut man eine halbe Bouteille rothen Wein und ein Glas Weinessig dazu, und läßt es noch etliche Stunden

kochen, worauf man das Fleisch heraus nimmt, das Weiße von einigen Eyern zu Schaum sprüdelt, und es zu der Brühe rühret, daß sie klar wird. Alsdann läßt man sie durch ein Tuch laufen, wirft die Knochen weg, macht den Topf wieder rein, und legt das Fleisch wieder hinein, und läßt es mit der durchgegossenen Brühe noch eine Weile durchdünsten, so ist es fertig. Dieses Fleisch wird sehr schön, wenn es gehörig in Acht genommen wird, allein das Kohlenfeuer muß nur immer ganz gelinde seyn, daß recht langsam dünste.

Rindfleisch mit Wein.

Man nimmt ein Stück Oberschale oder Brust, salzet es, bestreuet es mit gestoßenen Nelken, Kardamom und Muskatenblumen, belegt es mit Lorbeerblättern, gießt guten Wein darauf, und läßt es zwey Nächte an einem kalten Ort darin liegen, doch kehrt man es in der Zeit ein Paarmahl um, setzt es hernach mit dieser Brühe bey, salzet es und gießt ein wenig Rindsuppe hinzu. Nachdem es weich gesotten und gar ist, wird etwas trocken gebranntes Mehl darunter gerührt, und schneide eine halbe Citrone scheibenweise dazu. Ist das Fleisch mit diesem aufgekocht, wird es angerichtet, die Lorbeerblätter und Citronen kommen oben auf das Fleisch, den Rand der Schüssel belegt man mit frischgeschnittenen Citronen und Lorbeerblättern, und die Brühe gießt man darüber.

Rindfleisch à la Doob.

Es wird ein schönes Schwanzstückel genommen, solches in einen Hafen gelegt, gib ein wenig Wein-

essig und Wasser daran, ganze Gewürznägel, Muskatenblüthe, Kudelkraut, Lorbeerblätter, Zwiebel und Limonienschalen hinein, salze es, und laß schön weich sieden, hernach richte es auf eine Schüssel oder Casserolldeckel, gib sauern Rahm hinein, bestreue es in der Höhe mit Semmelbrösel, und begieß es mit einer Fette, unter sich aber gib ein wenig von den Sud hinein; setze es auf ein Dreyfuß, gib unten und oben Feuer, damit es in der Höhe schön braun wird, hernach mache eine Umurkensoß, gib sie auf eine Schüssel, und richte das Fleisch darauf.

Rindfleisch à la Baviere.

Es wird ein Mollbratel genommen, solches sauber abgehäutet, und hernach schnitzelweise geschnitten, dann klopfe es wie ein Karbonadel, besprenge es mit Salz, hernach nimm eine altgebackene Mundsemmel, reibe davon Brösel, lege ein wenig Kronawetbeer hinein, hernach in eine Casserolle eine Butter genommen, laß sie zergehen, kehre die Schnitzeln in der Butter um, bestreue es mit Semmelbröseln, lege es auf einen Rost, und brate es wie ein Karbonadel. Darnach nimm Französische Kapri oder Maurachen, schneide davon eine Haschee, gibts in Butter, und laß abschwitzen, gieß eine gute Schinkengolly hinein, und mache es mit einer Limonie sauer, und gibts unter das Rindfleisch. Man kann auch das Mollbratel à l'anglois gehen lassen, und mit seiner eigenen Soß geben.

Erdäpfel-Rindfleisch.

Nimm das Stück Rindfleisch eine Stunde bevor du anrichtest, lege es in eine Rein, gib etwas Speck, Westphälische Schinken, Petersil, gelbe Rüben, Kalbfleisch, etliche Körner Pfeffer, Muskatenblüthe und Salz daran, gib zwey Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf, setze es auf ein Kohlenfeuer, und laß es in der Soß dünsten, gib aber Acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt; wenn die Soß eingegangen ist, so gib wieder einen Löffel voll Suppe darauf, damit es in Saft bleibt. Die Erdäpfel siede und putze sie sauber, hernach ein Stück Butter in eine Rein gelegt, laß sie zergehen, gib ein Kochlöffel voll Mehl hinein, und laß gelb werden, darnach lege die Erdäpfel darein, und laß etwas dünsten, gib ein wenig von der Fleischsuppe und Soß hinein, und laß kochen, hernach richte die Erdäpfel auf eine Schüssel, und leg das Rindfleisch darauf, und gib die Soß darüber.

Soßen und Brühen,

theils zum Rindfleisch, theils andern trockenen Fleischspeisen zu brauchen.

Sie sind allerdings wichtiger, als sie zu seyn scheinen, denn es ereignet sich öfters, daß mehr die Brühe als das Hauptessen den Geschmack reitzet; ja manche fast unschmackhafte Speise wird dadurch eßbar und angenehm gemacht. Bey vielen schon angeführten Gerichten ist die Soße, die sich dazu schickt, bereits mit angehängt worden; um aber doch bey den Speisen, wo nichts davon bemerkt worden, nicht in Verlegenheit zu gerathen, sollen hier besonders einige Soßen, und die Anweisung, sie zu bereiten, angeführt werden.

Citronat-Soß über allerley Wildpret.

Ein Stück Rockenbrot, welches eine dicke Rinde hat, wird braun gebacken, dann in Wein gekocht, durch das Haarsieb getrieben und mit Zucker, Zimmet und Muskatenblüthe gewürzet, dazu mische würflich klein geschnittenen Citronat; gieße ein wenig Hollunderessig darauf, und lasse einen Sud auf Kohlenfeuer thun, und richte es über das Wildpret, oder gebe sie auch besonders.

Gurken-Soß zu verschiedenen Braten.

Röste Mehl schön gelbbraun in Butter, hacke Schalotten oder Zwiebel, ein Lorbeerblatt, gestoßene Muskatenblumen, Pfeffer, Ingber, Basili-

kum, kleine eingemachte Gurken, Kapern, eingeweichte Trüffeln, klein gehackte Sardellen, abgeschälte Oliven darunter, gieße gute Fleischsuppe und Wein, und laß es kochen, zuletzt gib auch Citronensaft und Zucker dazu, und laß es wohl abkochen.

Hetschebetsch-Soß.

Man setze ein Viertelpfund Hetschebetsch mit einem Seidel halb Wasser halb Wein zum Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht weich sind. Dann treibt sie nicht so stark, wie die Weichseln durch ein Haarsieb oder Seiher. Sollten sie zu dick seyn, so kann man noch ein wenig Wasser und Wein nachschütten, sodann gibt man Zucker nach Belieben, Zimmet und klein geschnittene Citronenschalen dazu, läßt es so noch eine Viertelstunde kochen und richtet sie an.

Mandelsoß zu Kapaunen, Hühnern und andern Braten.

Wenn die Mandeln abgebrühet, und abgeschält sind, muß man sie in einem Mörser recht klein zerstoßen, dann werden sie in eine Casserolle gelegt, heißer Wein und etwas gute Fleischsuppe dazu gegossen, die aber nicht fett seyn darf, reibe Lebzelten darein, gib große und kleine Rosinen, mit Zucker abgeriebene Citronenschalen, klein würflich geschnittenen Citronat, gestoßene Muskatenblumen, Citronensaft oder Weinessig, laß alles mit einander recht aufkochen, rühre es öfters um, und richte es unter den Braten.

Eine Soße, die sich bey allem Essen anwenden läßt.

Man lasse Butter über dem Feuer heiß werden, rühre ein Paar Hand voll (nachdem man viel Soß braucht) geriebene Semmel darein, röste sie kastanienbraun, gieße Fleischbrühe und Wein darauf, würze sie mit Nelken, Zucker, Citronenschalen, Citronenscheiben, und lasse es mit einander ein wenig dick kochen.

Kapernsoß zu Braten oder Fischen.

Man rühre einen halben Löffel voll Mehl und das Gelbe von Eyern, mit einem guten Stücke wohl ausgewaschener Butter, recht durch einander, so, daß die Soß davon etwas dick werde, thue noch gestoßene Muskatenblumen, ein Lorbeerblatt, länglich geschnittene Zitronenschalen dazu, und menge es ebenfalls darunter; dann kömmt noch Zucker, ein gut Theil Kapern und Bouillon daran. Dieses alles setzt man auf Kohlenfeuer, läßt es unter beständigem Umrühren dick werden. Diese Soß kann zu Braten und zu Fischen genommen werden.

Eine Holländische Soß.

Man lege einen guten Theil ausgewaschener Butter in einen Tiegel, rühre ein wenig Mehl und das Gelbe von Eyern darüber, nähmlich von beyden so viel, daß die Soß davon dick werden kann; ferner reibe man von Citronen das Gelbe der Schalen ab, thue es nebst Citronenscheiben oder Citronensaft und Zucker dazu. Nun rühre man alles gut unter einander, und gieße noch Wein und ein wenig

Wasser dazu, lege auch einige ganze Muskatenblumen, einige Pfefferkerne und ein Lorbeerblatt daran, setze es auf Kohlenfeuer, und lasse es unter stetem Rühren etwas dicklich werden. Man kann eine solche Soße zu gebratenen und gekochten Hühnern, gekochten Artischocken, auch über in Salz gekochten und trocken angerichteten Hecht gießen.

Sahn- oder Süßrahm-Soß.

Man schlage in einen Tiegel das Gelbe von Eyern, rühre ein wenig Mehl, gestoßenen Pfeffer, Muskatenblumen, Salz, etwas Butter und süßen Rahm darunter, stelle es mit dem Tiegel auf Kohlenfeuer, und lasse es bey beständigem Umrühren etwas dick werden. Soll diese Soß zu Stockfischpasteten, wozu sie sehr schicklich ist, gebraucht werden, so können noch fein gehackte Schalotten mit dazu genommen werden.

Austern-Soß zu einem Kapaun.

Man rühre ein Stückchen Butter mit gehackten und gewässerten Sardellen über Kohlenfeuer recht klein und durch einander, schlage es hernach durch einen Durchschlag in einen großen Tiegel, thue dazu Citronensaft, gestoßene Muskatenblüthe, gestoßenen Pfeffer und guten Bouillon, oder statt derselben Wein und geriebene Semmel. Dieses alles rühre man über gelinden Kohlenfeuer, thue auch Bratenbutter von dem gebratenen Kapaun dazu, und ganz zuletzt die Austern, lasse es insgesammt recht heiß werden, und richte diese Soße über den gebratenen Kapaun an.

Sardellensoße zu gebratenen jungen Hühnern, oder einer Kälberkeule.

Die Kälberkeule und Hühner, wozu diese Soße dienen soll, müssen gespickt, und von der ersten die Haut abgezogen worden seyn. Zur Soße nimmt man alsdann ein halb Pfund Sardellen, wässert sie, macht sie von Gräten los, und hackt sie ganz fein. Ferner nimmt man ein halb Pfund ausgewaschene Butter, legt davon etwas mit den Sardellen in einen kleinen Tiegel, rührt sie erstlich auf Kohlenfeuer, damit die Sardellen zergehen, und dann durch einen Durchschlag in einen großen Tiegel, thue die übrige Butter, nebst geriebener Muskatennüß, gestoßenen Pfeffer, fein gehackten Schalen, Wein oder Bouillon dazu, und lasse es allmählig auf Kohlenfeuer kochen. Zuletzt rühre man die Soße mit so vielem Gelben von Eyern ab, daß solche die gehörige Dicke erlange. Die Soß muß dann zwar in einem heißen Tiegel, aber nicht auf Kohlenfeuer gerührt werden. Sie wird in der Schüssel angerichtet, und die gebratenen Hühner oder die Kälberkeule darauf gelegt.

Diese Soße dient aber nicht allein zu diesen beyden Gerichten, sie kann auch zu einem Hechte genommen werden; alsdann muß sie nicht eher abgerührt werden, als bis der aus dem Salz gekochte Hecht trocken angerichtet worden.

Eine andere Sardellensoß.

Wohl ausgewaschene Butter wird in einen Tiegel gethan, und ein Löffel voll Mehl, das Gelbe von Eyern, gewässerte und recht fein gehackte Sar-

dellen darunter gemischt, hernach würzt man es mit gestoßener Muskatenblüthe und klein geschabten Citronenschalen, gießt auch Bouillon, Wein und Essig daran; dann wird alles zusammen auf Kohlenfeuer gesetzt, so lange gerührt, bis es dicklich wird, und zuletzt drückt man Citronensaft darüber. Diese Soße kann so wohl zu Braten als auch zu Fischen dienen. Es kann auch der Weinessig und der Wein weggelassen werden; alsdann aber wird statt dessen lauter Bouillon zugegossen.

Eine pikante Soß.

Es werden in eine Casserolle ein Paar Schnitte Schinken, drey Petersilwurzeln, drey bis vier geschnittene Zwiebeln, ein Stück Butter, ein Bündchen Petersil, eine Zehe Knoblauch, fünf Nelken, und einige Lorbeerblätter aufgesetzt. Dieses läßt man bey gelindem Feuer eine Weile dämpfen, feuchtet es mit Essig, Fleischbrühe und Kalbfleischkoulis an, schaumet es ab, und gießt es durch ein Haarsieb, so ist die Soße fertig. Man kann sie zu Braten, Pasteten, Ragouts rc. brauchen.

Meerrettich oder Krenn.

Man schabe oder reibe die Meerrettichwurzeln auf einem Reibeisen, koche sie alsdann mit Fleischbrühe, und thue geriebene Semmel und Butter daran. Wer ihn scharf haben will, der muß ihn nur warm werden und nicht kochen lassen, und auch nicht viel Fett daran thun.

Oder man kann ihn auch so noch zubereiten. Er wird nähmlich nur gerieben, mit Essig und Zucker vermischt, und so auf den Tisch gegeben.

Auf die erste Art zubereitet, wird er am mehrsten beym Fleisch gegessen, auf die letztere aber zu Fischen.

Die allzugroße Schärfe des Meerrettichs kann man durch ein wenig Mehl, welches daran gerühret wird, oder durch Zugießen von etwas Milch mildern; dieses gibt ihm einen mildern und angenehmern Geschmack. Manche reiben beym Anrichten auch wohl etwas Muskatennuß darüber.

Austernsoß.

Nach Verhältniß der Menge der Soße nimmt man viel oder weniger ausgelöste Austern und Suppe dazu, legt gutes Stück Butter daran, Pfeffer, Muskatblüthe, Limoniensaft, setzet es auf eine Gluth, läßt alles nur wenig sieden, und richtet es sodann über das Gebratene.

Die grüne kalte Soß.

Man nimmt hart gesottene Eyerdotter nach Belieben, zerreibt selbe fein, gibt Zucker, guten Weinessig, und fein geschnittenen Schnittlauch darauf, ist fertig.

Die grüne warme Soß.

Erstlich nimmt man Petersil und Kerbelkraut, stößt beyde Theile im Mörser, daß Saft gibt; dann nimmt man Butter in eine Casserolle, läßt sie zergehen, gibt das gestoßene Kraut mit den Saft darein, bestaubt es mit Mehl, läßt es gut anlaufen, gießt eine gute Fleischbrühe darauf, und läßt es gut verkochen Nachdem wird es durch ein Sieb gelassen, man salze es, gibt Muskatenblüthe und

Spinatkopfen darein, lasse es ein wenig verkochen; ist fertig.

Müscherl = Soß.

Man nehme frische Müscherl, wasche sie mit Wein, gibt selbe in eine Casserolle mit Butter und Zwiebel, stellt sie auf die Gluth, läßt sie so lang stehen, bis sich die Schalen von einander theilen. Unterdessen wird eine gute Deutsche Soß bereitet, etliche Tropfen Provanzeröhl darein gegeben, und gut verkocht; hernach wird selbe durch ein Sieb über die Müscherln geschüttet, wie auch die Soß, worin die Müscherln gedünst wurden, läßt es noch ein wenig kochen, ist fertig.

Auf diese Art wird auch die Austern = Soß gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß man die Austern roher aus ihren Schalen löset, und dann erst in Butter und Zwiebel dünstet.

Die aufgezogene Soße.

Man nimmt drey rohe Eyerdotter, in eine kleine Casterolle oder Reindel, gibt von Limonie den Saft, und ein Stück Butter, etwas Muskatenblüthe, Salz nach Belieben, fein geschnittenen Schnittlauch, wie auch einen Staub Mehl darein, treibt alles gut ab, thut eine gute Fleischbrühe dazu, dann stellt man es auf die Gluth, rührt es ohne Unterlaß, so lang bis es anfängt zu kochen, ist fertig.

Die Zwiebelsoß mit gebrannten Zucker.

Man lasse ein Stückchen Schmalz in einer Casserolle heiß werden, gibt gestoßenen Zucker darein,

läßt ihn goldfarb werden, dann nimmt man dünn ringelförmig geschnittenen Zwiebel, bestaubt ihn mit Mehl, gibt ihn in den Zucker, läßt ihn dünsten, gießt eine gute Fleischbrühe darauf, läßt es kochen, ist fertig.

Petersiliensoße.

Es wird hierzu eine gute Menge Petersilie gewaschen, klein gehackt, und in guter Fleischbrühe gekocht, dazu man so viel geriebene Semmel thut, daß die Soße dicklich und hinlänglich sämig wird; Muskatenblumen oder Nüsse sind die Wurzeln, welche man hierzu nimmt.

Brühe von Schnittlauch.

Man verlieset und wäscht ihn, und schneidet ihn fein, sodann schwitzt man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, thut den Schnittlauch dazu, füllt alsdann Bouillon darauf, und läßt es zusammen durchkochen.

Robertsbrühe.

Man nimmt vier Loth ausgewaschene Butter, zwey Eyerdotter, eine halbe Citronenschale, einen Löffel Weinessig, ein Stück Zucker, zwey Löffel braunen Senf. Dieses thut man in einen Tiegel, und rühret es so lange, bis es am Kochen ist; dann gibt man selbe zu verschiedenen Fischen, als Hechten, ꝛc.

Häringsbrühe.

Man nimmt einen Milchner, zieht ihn die Haut ab, nimmt die Gräten heraus, und hackt das

Fleisch mit ein wenig Butter recht fein; die Milch reibt man mit ein wenig Weinessig, setzt es zusammen mit kräftiger Rindfleischsuppe ans Feuer, thut eine halbe Citronenschale dazu, die man beym Anrichten wieder herausnimmt, und thut so viel Semmelkrumen dazu, daß die Brühe dicklich wird, oder man quirlet sie mit zwey Gelben von Ey ab. Hat man viel Brühe, und will nicht gerne viel Eyer nehmen, so kann man die Eyer auch ganz nehmen, wenn man den Faden abmacht, sie recht stark quirlet, eine Messerspitze voll Mehl dazu nimmt, und sie nach dem Abquirlen nur ziehen läßt. Sie schmeckt stärker als Sardellenbrühe und sehr gut.

Weinbrühe mit Rahm.

Man nimmt zwey Theile Wein, und einen Theil Wasser, vier Gelbes von Ey, eine Tasse süßen Rahm, und läßt es unter beständigem Rühren heiß werden. Dann läßt man in einer Pfanne Butter braten, gießet die Brühe darein, und thut gestoßenen Zucker und Zimmet dazu, läßt es recht durchkochen, und gibt die Brühe zu Pudding und dergleichen.

Olivenbrühe.

Man nimmt vier Scheiben rohen Schinken, läßt ihn mit Butter braten, und streuet einen halben Löffel voll Mehl darauf; thut ein wenig Kälberbratenbrühe und etwas Rindfleischbrühe dazu, und mit den Kernern klein gestoßene Oliven und Citronenscheiben. Hiermit kocht sie eine Stunde, und wird durch ein Fleischsieb gegossen. Diese Brü-

Brühe wird zu gebratenen Hühnern und dergleichen gegeben.

Pomeranzenbrühe.

Man nimmt gelbe Pomeranzenschalen, und kocht sie in Rindfleischbrühe weich, allein sie muß sehr fein abgeschnitten seyn, daß nichts von der weißen Schale daran bleibt, alsdann macht man Mehl in Butter braun, gießt die Brühe durch, thut einen Löffel Weinessig dazu, und läßt es damit aufkochen. Diese Brühe wird zum Rindfleisch gegeben.

Weinsoße über Rebhühner.

Man stoße eines der ungespickten und gebratenen Rebhühner, das mit Nelken und Zimmet bedeckt ist, im Mörser, zerreibet es in Wein und Fleischbrühe, treibet es durch ein Tuch, setzet es bey, thut dazu Nelken, Muskatennuß, Kardomomen und Butter, läßt es damit aufkochen, thut dann geröstete Weißbrotschnitten in die Schüssel, gießt die Brühe darüber, und legt die gebratenen Rebhühner oben darauf.

Soße von Johannisbeeren.

Die rein gemachten Johannisbeeren werden in Wein gut zerrieben, durch ein Sieb gegossen, und beygesetzt, gezuckert, Zimmet und ein wenig Ingber dazu gethan, und so lange sieden gelassen, bis es etwas dick geworden, dann über gebratene Vögel gegossen, oder auch kalt zu jedem Gebratenen gegeben.

Chokoladesoß.

Man nimmt ein Stück ausgewaschene Butter, drey bis vier Eyerdotter, und statt Mehl ein Viertel Pfund fein gestoßene und durchgesiebte Chokolade; dieses wird zusammen in einer Pfanne wohl durchgeknetet, und sodann mit Wein in ein ganz wenig Wasser abgerührt. Sollte es von der Chokolade nicht süß genug werden, so kann man noch ein wenig Zucker dazu thun. Diese Soße kann man über einen Pudding, junge Hühner, Tauben, rc. geben.

Zuspeisen an Fleisch- und Fasttagen.

Braunkohl mit gebratenen Kastanien.

Recht guten Winterkohl genommen, der gefroren hat, streift ihn ab, und wäscht denselben, schneidet ihn, und thut ihn alsdann mit etwas Butter in einen Topf, Gänsefett, Salz und Wasser, und läßt ihn recht gut einkochen. Hierauf kocht man Kastanien halb gar, schälet sie ab, und thut sie in bratende Butter, daß sie gelbbraun braten, sonach auf den Kohl gelegt, wenn er auf der Schüssel angerichtet worden.

Gefüllter Kohl.

Kohl geputzt, und ihn ausgehohlt, hernach ihn übersiedet, so, daß er aber nicht zerfallet, mache eine Fasch, schneide ein halbes Pfund kälbernes Schnitzel klein, häute es aus, nimmt um einen Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmolle, von drey Eyern ein Eingerührtes, übersiede das Ausgehohlte von Kohl, und drücke es gut aus, nimm um zwey Kreuzer Mark dazu; dieses alles fein zusammen geschnitten, salze es, rühre den Fasch mit drey Kochlöffel voll sauern Rahm ab, alsdann fülle den Kohl recht voll an, thue eine Abschöpffette, oder Speck in eine Rein, und zwey Seller, Knoblauch, lege den Kohl darauf, gieße daran einen Schöpflöffel voll Rindsuppe, decke ihn zu, laß ihn auf der Gluth drey Viertelstunde dünsten, mache in einer Rein eine gelbliche Einbrenn, nimm die Soß von gedünstem Kohl, ist sie zu wenig, so nimm noch Rindsuppe dazu, laß es gut versieden, richte den Kohl in eine Schüssel, die Soß darüber, laß es noch einmahl gut aufsieden. Am Fasttage nimm anstatt dem Fleisch einen übersottenen und ausgelösten Fisch, Krebsschweifeln, und statt dem Mark Butter oder Krebsbutter.

Gelbe Rüben.

Die gelbe Rübenwurzeln schabet und schneidet man, und läßt sie in guter Fleischsuppe nur aufkochen, sprüdlet die Suppe mit dem Gelben von einem Ey ab, und richtet sie an.

Gefülltes Kraut.

Schöne feste Krauthapel so ausgehohlt, daß nur wenige Blätter bleiben, thue das Kraut in einen Hafen, dazu ein Stück Speck gelegt, laß es weich sieden, hernach seihe es ab, und drucke es gut aus, mit einem Schneidmesser solches geschnitten, auch mit darunter geselchtes oder kälbernes Fleisch klein gemacht; treibe nach Gutdünken Butter ab, schlage ganze Eyer daran; wenn es abgetrieben ist, so thue in das Geschnittene ein wenig Semmelbrösel, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz darunter, fülle die Hapel recht damit voll an, behalte Blättel zum Verbinden auf, und binde es mit einem Bändel recht zu, laß sie schön weich sieden, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege das Kraut hinein, schneide es auf vier Theile von einander, mache eine Buttersoß, nimm ein wenig sauern Rahm und Muskatblüthe dazu, richte es über das Kraut, laß es noch aufsieden. Am Fasttage mache einen andern Fasch dazu.

Kleine Rüben mit geräucherten Häringen.

Die Häringe vier Tage in Milch eingewässert, und gibt ihnen alle Tage frische Milch. Hierauf stecket man Speile zwischen dieselben. Nachdem man den Bauch aufgeschnitten, und den Rogen heraus genommen, räuchert man dieselben neun Tage. Alsdann putzet man Rüben, schneidet und wäscht sie, und kocht dieselbe mit Wasser, Butter und Salz. Wenn sie meist gar, thut man die Häringe in die Rüben, läßt es mit einander durchkochen, und richtet sie an.

Gedünstes Sauerkraut.

Thu in eine Rein einen guten Theil Abschöpffette oder Schmalz, und ein Stückel gestoßenen Zucker, laß es schön braun werden, thu das Kraut hinein, dünste es schön braun, dann zwey Kochlöffel voll Mehl daran gestaubt, laß es noch ein wenig dünsten, alsdann gib einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, daß es nicht zu dick und nicht zu dünn wird, laß sie noch ein wenig sieden, hernach richte es an, lege einen Fasan, oder Bratwurst, oder Kaiserfleisch, oder was beliebt, darauf.

Kohl mit Bratwürste gekocht.

Es wird gutes Schweinfleisch genommen, und recht klein gehackt, thut Semmelbröſel, neu Gewürz, Limonienschalen und Salz dazu, spület die Därme mit Wein aus, und füllet alles hinein. Alsdann kochet man den Kohl mit Butter und Kapern, leget die Bratwürste in denselben, läßt sie gar kochen und richtet es mit einander an.

Gestürzter Kohl.

Man nimmt grünen Kohl, putzt und wäscht ihn sauber aus, schneidet ihn in zwey Theilen, und blanchirt ihn ab; dann nimmt man eine Casserolle, belegt es mit Speck und Schinken, gibt Salz und Muskatblüthe darauf; darnach nimmt man zwey oder drey Stauden Kohl, ein Stückel Kaiserfleisch, oder lang geschnittene geräucherte Schinkenstückel, bis die Casserolle voll ist, in der Mitte gibt man aber etwas Speck, und einen Anrichtlöffel voll Schü, hierauf gibt man unten und oben Gluth, oder setzt

es in den Ofen; ist es Zeit zum Anrichten, so stürzet man den Kohl um, seihet den Speck und die Fetten sauber ab, und gibt den Kohl ein wenig Solly.

Gefüllten Endivien-Salat.

Siede wohlgeputzten Endivie-Salat, aber nicht gar zu weich, und lasse ihn auskühlen; schneide ihn auf dem Brete in der Mitte der Länge nach, doch nicht ganz durch, leg ihn aus einander, mach einen Fasch auf nachstehende Art: Nimm ein Schnitzel klein geschnittenes Kälberfleisch, Hendelleber und dergleichen, um zwey Kreuzer Mark, ein Eingerührtes von drey Eyern, eine in Milch geweichte, und sodann ausgedrückte Kreuzersemmelschmollen, schneide alles klein, salze den Fasch und rühre ihn zusammen; nimm dann in eine Rein eine Fette, drey Blattel Speck, lege den Salat darauf, gieße einen Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf, decke ihn zu, lasse ihn auf der Gluth eine halbe Stunde dünsten, richte ihn dann auf eine Schüssel, eine Buttersoße darüber, nimmt auch die Soße von gedünsteten Salat dazu, schütte sie über Endivien, und lasse sie noch einmahl aufsieden.

Grüne Erbsen mit Rahmbrühe.

Man nimmt recht junge grüne Erbsen, läßt sie mit Butter und Zucker, auch ein wenig Salz, in einem Tiegel gar schmoren, alsdann quirlet man in ein halbes Seidel Rahm drey Eydotter und einen halben Löffel voll Mehl recht klein, gießt es an die Erbsen, und läßt es mit einander recht heiß werden,

worauf man die Erbsen auf eine Schüssel anrichtet, und Karbonade dazu gibt.

Gefüllte Kohlrabi.

Der Kohlrabi wird auf folgende Art gemacht. Man schälet ihn, und schneidet einen Deckel davon ab; worauf er in der Mitte ausgehöhlt wird. Dieses Ausgehöhlte wird klein gehackt, in Butter gebraten, etliche Eyer, nachdem man viel hat, dazu gethan, (auf zwey Köpfe ist ein Ey genug) und ein Löffel Milch; dieses wird unter einander gerührt, mit Semmelkrume, einer Messerspitze gestoßener Muskatenblumen, und ein wenig Salz zu einem Teig gemacht, in die Köpfe gefüllt, der Deckel darauf gebunden, in Fleischbrühe gar gekocht, und die Brühe mit Semmelkrume dicklich gemacht. Beym Anrichten wird das Zugebundene losgeschnitten, sie in eine Schüssel gelegt, die Brühe darüber angerichtet, und dieselben mit grüner Petersilie belegt.

Gefüllte Sellery.

Die Sellery wird, wenn sie recht groß und weiß ist, geschält, unten ein Deckel geschnitten, ausgehöhlt, das Ausgehöhlte geschärbt und in Butter gebraten. Auf vier Köpfe werden zwey Eyer genommen, zwey Löffel Milch, Semmelkrume, ein wenig Salz und abgeriebene Citronenschale dazu gethan, recht durchgerührt, in die Köpfe gefüllt, dieselben zugebunden, eine halbe Stunde in Fleischbrühe und Butter gekocht, kleingeschärbte Sellerybläter daran gethan, zuletzt mit Semmelkrumen dicklich gemacht und angerichtet.

Spargel.

Kochet den Spargel, wenn er an dem Ende, wo er abgeschnitten ist, gerade geschnitten, gewaschen, und mit einem Faden in Bunde gebunden ist; lasset, wenn er weich ist, das Wasser ablaufen, nehmet zur Soße von Eyern das Gelbe, nebst einem halben Löffel voll Weitzenmehl, welches zuvor mit einem Löffel voll Wasser naß gemacht worden, und mit dem Gelben von Eyern tüchtig gequirlet ist, gießet von dem Spargelwasser, worin er gekocht, so viel als nöthig ist, dazu, nebst ein gut Stück frische Butter und gestoßene Muskatenblumen, Salz, wer will, auch ein wenig Zucker, setzet es zum Kohlenfeuer, und quirlet es beständig, bis es anfängt dick zu werden, es muß aber nicht kochen, alsdann drücket von einer oder mehr Citronen, nachdem es viel Soße ist, den Saft dazu, quirlet es gut, und gießt es über den angerichteten Spargel. Man kann auch folgende Soße nehmen: Leget ein Stück frische Butter in einen Tiegel, lasset sie schmelzen, rührt Weitzenmehl dazu, und lasset es zusammen kochen, aber nicht braun werden, gießet einige Löffel voll Wasser dazu, rühret es es durch einander, und lasset es kochen; wenn dieß geschehen ist, thut gestoßene Muskatenblumen dazu, nebst ein gut Stück Butter, rührt es beständig bis die Butter geschmolzen, dann ist sie fertig.

Spargel auf dem Rost gebraten.

Man muß den Spargel gehörig zurecht machen, und in kaltes Wasser legen, sodann gießt man Öhl in ein Gefäße, mischt Salz und Pfeffer darunter, und schwinget den Spargel darin, daß er um und um fett

wird. Unterdessen setzt man den Rost über gelindes Kohlenfeuer, legt den Spargel darauf, und läßt ihn schön gelbbraun braten. Man kann auch den Spargel, so wie man ihn aus dem Wasser nimmt, auf den Rost legen, die Mischung von Öhl, Salz und Pfeffer aber in einem Pfandel besonders heiß machen, sodann ein Büschchen Federn darein tunken, und den Spargel (indem man ihn auf den Rost legt) damit auf beyden Seiten bestreichen, und gemächlich abbraten. Wenn man anrichtet, gibt man das Öhl und Gewürz darüber.

Gefüllte Artischocken.

Erstlich müssen wir die Artischocken sorgfältig abputzen und abkochen, aber ja nicht zu weich; unterdessen wollen wir die Fülle zurecht machen, und dazu ausgemachte Krebsscheren und Schwänze mit Butter in einem Mörser stoßen, sodann klein geschnittene Petersilie, Majoran und Muskatenblüthe darunter mischen, einige Eyer darein schlagen, und mit geriebener Semmel einen Teig machen, mit diesem nun werden die Artischocken gefüllt, indem man die inwendigen Blätter heraus zieht, auch zwischen jede der äußern Blätter einen Löffel voll legt. Ist dieses geschehen, so legt man die Artischocken in eine Casserolle, gibt gute Fleischbrühe und Gewürz darauf, und läßt es so vollends abkochen.

Oder man siedet die Artischocken ab, nnd nachdem sie ausgekühlt, schneidet man am Boden ein Plätzchen ab, höhlet sie subtil aus, doch so, daß die Artischocken ganz bleiben: nimmt ferner von kleinen Artischocken die Kerne, ausgemachte Krebse und in Milch geweichte Semmel, hackt alles klein, schlägt

Eyer dazu, wie auch Pfeffer und Muskatenblüthe, und füllt damit die ausgehöhlten Artischocken, macht den abgeschnittenen Deckel wieder auf, setzt sie in einer Schüssel über Kohlenfeuer, gießt siedende Fleischbrühe daran; thut auch Würze und Butter dazu, deckt sie mit einer andern Schüssel zu und läßt es vollends kochen. Wenn es uns beliebt, können wir auch anstatt der obigen Fülle Artischockenkerne und gestoßene Mandeln nehmen.

Gebackene Artischocken.

Die Artischocken müssen sauber abgeputzt, das Rauhe und die kleinen Blätter abgeschnitten, in vier Theile getheilt und endlich in Salzwasser überkocht werden; wenn man sie wieder heraus nimmt, kann man sie entweder eine Stunde lang in kaltes Wasser legen, oder auch mit Essig, Salz und Pfeffer mariniren, sedann in einen Teig oder Klare, wie wir zum Spargel gebraucht haben, tunken und in Schmalz backen. Diese Artischocken kann man nun entweder allein als ein Nebengericht auf die Tafel bringen, oder auch andere Speisen damit garniren.

Artischocken auf dem Rost gebraten.

Manche bringen noch eine kleine Veränderung bey dieser Speisen an, indem sie nähmlich die in Salzwasser überkochten Artischocken auf den Rost setzen, begießen sie selbige mit Butter und Weinessig und würzen sie mit Muskatenblumen. Wenn sie gar sind, legt man sie in eine Schüssel, rührt Weinessig, Zucker, Muskatenblumen, gestoßenen Zimmet, geschnittene Citronenschalen, geriebenes Brot und ein Stück But-

ter unter einander, gießt es über die Artischocken, und läßt's über Kohlen zusammen durchkochen.

Gemüse von Endivien.

Derselbe wird, so weit er gelb ist, ausgeschnitten, gewaschen und gebrüht, hierauf in guter Fleischbrühe gar gekocht, mit Pfeffer und Muskatenblüthe abgewürzt, und zuletzt noch ein Stück Butter und geröstetes Mehl dazu gethan Wenn es gut damit durchkocht ist, wird es über Kalb oder Lammfleisch, oder auch über Hühner und Tauben angerichtet.

Oder man drückt das Wasser, nachdem er weich gekocht ist, rein heraus, schneidet ihn etliche Mahl durch, und schwitzet ihn in Butter mit ein wenig Mehl und einigen Scheiben Schinken, hernach füllet man Bouillon oder Jüs darauf, thut ein Stück Zucker, Muskatenblüthe und eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, und läßt es gemach gar kochen. Zuletzt wird es mit einigen Eyerdottern, die im Wasser zerquirlt worden, abgezogen.

Vorkost von Gurken.

Man schälet die Gurken, schneidet sie in Scheiben, und beitzt sie ein Paar Stunden mit Salz ein; nach dieser Zeit wird viel Wasser heraus gezogen seyn, welches man abseihet, und die Gurken mit gutem Bieressig zum Feuer bringt. Sind sie meist gar, so setzt man Butter in eine Casserolle über Kohlenfeuer, thut ein Paar Löffel Mehl darein, und läßt es mit einander rösten; ferner rührt man es mit dem Essig von den gekochten Gurken klar, würzt, es mit Muskatenblüthe, Pfeffer, Basilikum und Dragum ab, brüht die Säure mit Zucker und läßt die Gurken da-

mit aufkochen. Hierzu lassen sich verschiedene Garnituren oder besondere Schüsseln von Fleisch, Bratel, Rackwürsten, ja auch an Fasttagen von Eyerspeisen auftischen.

Gefüllte Gurken.

Die Gurken müssen hierzu geschält und ausgehöhlt werden; dann kann man sie entweder mit Salz und Essig eine Weile beitzen, oder man kann sie in siedendem Wasser aufkochen, wieder heraus nehmen und kalt werden lassen. Während diesem macht man eine Farce von Kalbfleisch oder Hühnern mit Würze, Eyern, Semmel, feinen Kräutern und Butter oder von Fischfleisch, Champignons, Pfeffer, Kräutern und Salz, füllt die Gurken damit, bindet oder speilert sie zusammen und macht sie in einer guten Braise gar; sind sie aber mit Fischfarce gefüllt, so werden sie auch in Fischbrühe gar gemacht.

Rothe Rüben warm zuzurichten.

Man kann sich mancherley Methoden bedienen. Entweder frikassirt man dieselbe, so wie man andere Gartengewächse auf diese Art zurichtet.

Oder man schneidet die Rüben, nachdem sie geschält worden sind, länglich, läßt sie in heißer Butter durchdämpfen, und wenn sie weich und braun worden sind, so füllet man gute Fleischbrühe darauf, würzt sie mit Pfeffer und Muskatenblumen, und läßt sie damit vollends gar kochen.

Spinatstruden.

Den Spinat verlese, wasche und koche man in Wasser gehörig weich, alsdann hacke man ihn recht

fein, lasse ihn mit Butter und ein Stück Zucker in einer Casserolle schwitzen, thue einen Löffel voll Mehl daran, und fülle es mit etwas guten Rahm an, aber nicht zu dünne, lasse es einmahl durchkochen, thue alsdann fein gehacktes Ochsenmark, welches vorher mit etwas bittern Mandeln in einer Casserolle fein gestoßen war, und gehackte Citronenschalen hinzu; und dieses alles unter den Spinat gerührt, alsdann streuet man auf einen Tisch etwas Mehl, thue den Spinat darauf, streiche ihn aus einander, und wenn derselbe kalt ist, so formiret man die Struden, etwa wie eine mittelmäßige Schlackwurst dick und eines Fingers lang daraus; dann rühre man fein geriebene Semmel, etwas Mehl und ein wenig geriebenen Zucker unter einander, bestreiche die Struden mit geklopften Ey und kehre sie hierin behende um, backe sie im Schmalz, und richte sie an. Man muß überhaupt behuthsam damit umgehen, indem die Masse etwas weich ist, auch kann man gehackte candirte Pomeranzenschalen mit unter die Masse nehmen.

Linsen mit Bauchspeck.

Nachdem die Linsen gehörig verlesen und abgewaschen sind, setzt man selbige mit fließendem Wasser kalt aufs Feuer und kocht sie gar, gießt alsdann das Wasser davon ab, macht sie alsdann mit Wasser in guter Brühe ab, salzet sie gehörig und richtet bey dem Anrichten den gekochten Bauchspeck in zierlichen Stücken darauf an, und gibt es so zu Tische. Man kann auch gehackte Zwiebeln, welche in Butter gar geschwitzt mit in die Linsen nehmen, und mit Weinessig etwas brühen; auch kann man eine ganze mit Näglein gespickte Zwiebel daran thun,

welche bey dem Anrichten wieder heraus genommen wird.

Sauerkraut mit Hechten oder Austern.

Das Sauerkraut wird wie gewöhnlich gar gekocht. Der Hecht wird geschmort, in Stücke geschnitten, (der Kopf aber wird ganz gelassen und nebst den Stücken in Salz und Wasser gar gekocht.) Man macht die Haut und Gräten von den Stücken, pflückt ihn wie Pflückhecht, nimmt eine zinnerne Schüssel, legt unten Sauerkraut hinein, setzt den Kopf in die Mitte, gibt ihm die gekochte Leber ins Maul; dann legt man eine Lage Hecht auf das Sauerkraut und etliche Austern dazu, dann wieder Kraut darauf und hierauf wieder Hecht und Austern, und fährt fort. Oben aber muß Sauerkraut kommen. Alsdann gießt man die Soße vom Sauerkraut darüber, daß sie unten in die Schüssel kommt; bestreut das Kraut etwas dick mit geriebener Semmel, belegt ihn mit dünnen Schnitten Butter, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, thut unten ein wenig Kohlenfeuer, oben aber mehr, daß es gelbbraun backen kann. Hat man keine Austern, so nimmt man an deren Stelle abgekochte und ausgemachte Krebsschwänze; man kann aber auch bloß Hecht und Sauerkraut nehmen. Wenn man etwas auf einer zinnernen Schüssel in der Tortenpfanne backen will, muß man vorher auf dem Boden der Torrtenpfanne Salz oder Sand legen, und die Schüssel darauf setzen, damit sie nicht schmelze.

Gelbe Rüben gedünst.

Die gelben Rüben werden klein geschnitten, dann schneide eine Zwiebel fein sammt Petersilkraut, leg es mit Butter oder guter Fette in die Rein, und lasse auf dem Feuer etwas dünsten, gib nur die gelben Rüben dazu, Salz und etwas Pfeffer, und lasse sie dünsten. Nach Belieben kann man auch halbgesottenes Schöpsenfleisch oder geselchtes Fleisch in kleine Stücke geschnitten dazu legen und mit dünsten lassen. Sodann staube etwas Mehl darauf, gieße Fleischbrühe dazu, laß es aufkochen, und richte sie an.

Spinat.

Man verliest den Spinat recht fein, setzt ihn mit Wasser auf und kocht ihn ab, gießt das Wasser ab, und hackt ihn klein. Alsdann thut man Butter und Salz daran und läßt ihn schmoren bis er gar ist. Man kann ihn mit gekochten und gehackten Eyern bestreuen, auch geviertheilte Eyer oder länglichte Stückchen Semmel in Butter gebraten darauf legen.

Sauerampfer.

Wenn der Sauerampfer verlesen und gewaschen ist, hacke selbigen nur etliche Mahl durch, schmelze Butter in einen Tiegel, thue den Sauerampfer dazu, und laß es auf Kohlenfeuer aufkochen. Koche Eyer hart, wirf sie in kaltes Wasser, wenn sie kalt sind, mache die Schale davon, schneide sie halb von einander, das Gelbe davon thue zu den Sauerampfer, und ein wenig Pfeffer, laß es mit einander

durchkochen, wenn du bald anrichten willst, so thue süßen Rahm und geriebene Maskatennuß dazu, und wenn du angerichtet hast, so lege die Eyerhälften ohne die Dotter verkehrt darauf.

Erdäpfeln.

Man wischt sie rein ab, kocht sie in Wasser und trägt sie mit der Schale auf den Tisch, die nennt man Erdäpfel mit der Montirung, und dazu gibt man frische Butter besonders, oder Senf. Oder nachdem sie gesotten, reinlich geschält und in Scheiben geschnitten sind, lasse Butter in einer Rein heiß werden, röste geschnittene Zwiebeln darin, gib hernach die Erdäpfeln hinein, salze und pfeffere sie, und dünste sie, bis daß sie gelb werden, staube etwas Mehl daran, rühre sie um, gieße eine gute Rindsuppe noch dazu und lasse sie damit kochen. Man kann auch Salat davon machen, wenn man die gesottenen und in Scheiben geschnittenen Erdäpfeln salzt, mit Essig und Baumöhl mengt, aber der Salat muß etwas fett und mit Pfeffer überstreut werden. Dieß sind einige Arten die Erdäpfeln zuzubereiten, sie sind eine wohlschmeckende und nahrhafte Speise, und man kann sie auch bey verschiedenen Speisen als Stockfisch, Kalbfleisch rc. anwenden.

Champignons.

Wenn sie sauber geputzt sind, wasche sie und laß in einem Durchschlag das Wasser ablaufen; thu sie in einen irdenen Tiegel, decke sie zu und setze sie auf gelindes Kohlenfeuer, dann geben sie selbst ein Wasser, dieses drückst du davon, wenn du sie zwischen zwey hölzerne Teller legst; alsdann schmel-

ze

ze Butter in einem Tiegel, schütte die Champignons dazu, und laß sie darin kochen. Thu dann ein wenig süßen Rahm, Salz und geriebene Muskatnuß, zuletzt auch ein wenig gehackten Petersilie dazu.

Sauerkraut zu einem gebratenen Hasen.

Das Sauerkraut wird ein wenig ausgedruckt, in eine kurze Fleischbrühe mit einem Stück Butter gethan und gekocht. Indessen wird ein Eingebrenntes in einen Tiegel mit klein geschnittenen Zwiebeln, ein wenig Mehl und Butter gemacht. Ist das Kraut gar und mürbe, thut man es dazu, rühret es gut unter einander, gießt Wein und Fleischbrühe daran, thut Citronensaft, Pfeffer, Kardemom und Muskatenblumen dazu. Wenn nun der Hase gar gebraten ist, bricht man ihm die Hinterbeine in zwey Stücken, thut ihn dazu, und läßt ihn in den Kraut aufkochen.

Süßes Kraut glassirt.

Die Rein belege mit Speck, einigen Schnitzen Schunken, zwey Spanischen Zwiebeln, 2 gelben Rüben, einen Sellerie, etwas Pfeffer und neuen Gewürz, aus dem Kraut schneide die Stängel heraus, wasche und seihe es rein aus und lege es in die Rein, besäet jedes Krauthäupel mit Salz und Kimm, und lasse es langsam dünsten, wenn selbes anfängt zu prasseln, gieße etwas Schüsuppen darauf, und lasse es fort dünsten. Dann lege das gedünste Kraut in eine frische Rein, staube etwas Mehl darauf, und gib noch etwas Schüsuppe darauf, die Soß lasse recht einsieden, sodann bousiere selbe durch ein

Sieb über das Kraut, bestreue es stark mit Zucker, und lasse es noch eine halbe Stunde dünsten, rüttle es aber bisweilen, damit es sich nicht anlegt, richte es ordentlich in eine Schüssel, und die Soß gebe darüber.

Sauerkraut mit Schinken und Erdäpfeln.

Das Kraut wird schön gelb gedünstet und darauf ein Löffel voll Mehl gestaubt, gib ein wenig Rindsuppe dazu, daß es aber nicht zu dünne wird, laß es gut aussieden und gib es so auf eine Schüssel. Nebst dem siede ein Vierting Schinken, um ein Paar Kreuzer Erdäpfel, schneide letztere blatelweis, und die Schinken mit dem Schneidmesser so fein wie zu Schinkenfleckeln, bestreiche eine blecherne Schüssel mit Butter, gieße ein wenig Milchrahm, dazu, mache zuerst eine Lage Kraut, darauf eine Lage Schinken, dann eine Lage Erdäpfel, begieße dieß mit wenigen Milchrahm, und so fahr fort, bis alles eingelegt ist, mache einen Reif herum, gib unten und oben Gluth und backe es schön.

Karviol mit süßen Rahm.

Putzet den Karviol sauber und laß ihn im Wasser übersieden, thue ihn so in eine Casserolle, und gieße süßen Rahm darauf, und lege ein Stück gute Butter, Zucker, gestoße Muskatenblumen, Pfeffer und Salz, lasse alles unter einander wohl kochen, zuletzt gib ein wenig geriebene Semmel, und abgekochte auch ausgeschälte Krebsen. Besonders muß hier aber darauf gesehen werden, daß der Karviol nicht zerstoßen werde.

Grüne Fisolen mit dem Auflauf.

Die grünen Fisolen werden rein geputzt, so abgekocht und dann eine braune Einbrenn gemacht, und mit dieser Einbrenn die Fisolen eingebrennt, damit aber nicht zu viel Brühe werde, muß vor dem Einbrennen etwas von dem Wasser der Fisolen weg gegossen werden; dann salze, würze sie, und laß sie sieden. Wenn du anrichten willst, so mache den Auflauf, dazu nimm 2 oder 3 Eyer, etwas Rahm und Mehl, mache daraus einen dünnen Teig, lasse Schmalz heiß werden, gieße den Teig darein, lege oben und unten Gluth, und lasse ihn anlaufen, sodann richte die Fisolen auf eine Schüssel an, und gib den Auflauf darauf.

Gelbe Erbsen auf Böhmische Art.

Nimm ein Seidel schöne geklaubte große Erbsen, lasse sie langsam, doch ohne Aussetzen sieden, laß den Topf größten Theils zugedeckt, und nehme die Hülsen fleißig ab, wenn sie weich gesotten sind, salze sie erst, rüttle sie unter einander, decke sie wieder zu, und lasse sie stehen. Wenn du sie auf die Schüssel angerichtet hast, so begieße sie mit braungemachter Butter oder Schmalz, aber noch schmackhafter ist es mit Gänsefetten, röste Semmelbröseln, und streue sie auf die Erbsen. Nebst dem backe Semmelschnitzeln in Butter schön lichtgelb, und belege damit die Schüssel. Man kann aber auch Schinkenschnitzen, geräucherte Zunge in Blattel geschnitten, Bratwürsteln, gebackene Kälberfüße, junges Schweinenes u. s. m. darauf legen, und so auf die Tafel setzen.

Schampion in Consume.

Nimm 8 Stück Schampion, putze sie, und schneide die Stängel weg, lege in eine Rein ein Stück Butter, die Schampion dazu, und lasse sie langsam mit Citronensaft dünsten. Dann schlage 4 Eyerdotter in ein halbes Seidel kalte Schüsuppe, salze es, und gebe Muskatblüthe dazu, sprudle es ab, seihe es auf eine Schüssel, gib die Schampion darein, und setze es auf stark siedendes Wasser, oder in einen Ofen mit Papier wohl verdeckt, das Papier schmiere aber mit Butter, ist alles wohl zu einem Stock geworden, so gebe es auf die Tafel. Die Schüssel kann auch mit gebackenen Semmelrinden garniert werden.

Köstenkraut zu machen.

Schneide 3 oder 4 Hapel Kraut klein, wie saures Kraut, lege es in eine Rein, und ein Stück Butter darunter, und lasse es zugedeckt dünsten, salze es, und wenn es recht weich ist, staube ein wenig Mehl darein, gieß etwas Milchrahm dazu, schäle eine volle Hand gebratene Kösten, gebe sie in das Kraut, und lasse es mit einander dünsten.

Bohnen säuerlich zu frikasiren.

Ziehe den Bohnen, welche jedoch nicht alt seyn dürfen, die Fasern auf beyden Seiten ab, wasche sie sauber, und schneide sie klein. Koche sie in Fleischbrühe, thu sie in eine Casserolle, und gieße von der Fleischbrühe etwas darauf, lege Butter, Muskatenblühe und ein wenig Ingber dazu, und lasse so alles ein wenig aufkochen. Sodann schlage

3 Eyerdotter in ein Häferl, ein wenig Weinessig daran, sprüdle es wohl mit einander ab, gieße die Brühe von den Bohnen an die Eyer, und rühre es immerfort, schütte endlich die Brühe an die Bohnen, und richte sie an.

Sauerkraut auf Französisch zuzurichten.

Dünste das Sauerkraut wie gewöhnlich, nehme ein Stückel gesottenes fettes mürbes Rindfleisch, eine Leberwurst oder Bratwurst, hacke das Rindfleisch sehr klein, streife die Würste aus den Därmen unter das Rindfleisch und hacke alles unter einander. Schneide Petersilkraut und Schnittling recht klein, siede ein Stückel unterwachsenen Speck, schneide davon dünne Schnitzen, brate eine große Bratwurst und schneide davon ein Stückel halb Finger lang, oder nehme kleine Bratwürsteln und gesottene Schinkenschnitzeln, lege in die Schüssel Butter und Gewürz, etwas von dem geschnittenen Grünen, und eine Lage Sauerkraut, etliche Schnitzen von dem Speck und gesottene Schinken, etliche Stückel von der Wurst, und einige geröstete Semmelschnitten, und etwas Sauerkraut welches zuvor mit dem gehackten Fleisch und Würsten abgemischt wird, und so mache auf einander so viel Lagen als du willst; auf die oberste Lage von Speck, Wurststückeln und andern darf nur durchsichtig Kraut gelegt werden. Nebstdem röste dreyeckig geschnittene Semmelschnitten in Butter schön braun; wenn nun das Kraut angerichtet wird, so stecke die gerösteten Semmelschnitten um den Rand herum, mit der Spitze in die Höhe, und belege den Rand mit gebackener Leber.

Sauerkraut in der Fasten.

Das Sauerkraut wird gedünstet wie gewöhnlich. Indessen schneide aus einem gewässerten Häring, und aus einem Hechten kleine schmale Stückeln, salze sie, wende sie in Mehl um, und backe sie aus dem Schmalz, röste auch klein geschnittene Semmel in Schmalz. Dann mache in einer Casserolle oder Rein Butter, Milchrahm und Gewürz zurecht, mache eine Lage von dem gedünsteten Kraut darauf, dann von dem gebackenen Häring und Hechten Stückeln, und etwelchen gerösteten Semmelschnitzeln, wieder eine Lage Kraut, und so fahre fort, bis es alles ist, lasse es also auf der Gluth aufsieden, und wenn man es auftragen will, so backe man Eyer darauf, nehme auch einen Pickelhäring, ziehe ihm die Haut ab, schneide ihn zu kleinen Stückeln, und lasse ihn in Butter dünsten, lege die Stückeln auf das Kraut zwischen die gebackenen Eyer, und so ist es fertig.

NB. Bey Gemüsern ist überhaupt zu erinnern, daß an Fasttagen statt Fleischsuppe und Fleisch, Schmalz und frische Butter gebraucht wird.

Verschiedene Sachen zur Belegung der Zuspeisen.

Westphälische Würste zu machen.

Es wird sechs Pfund Rindfleisch und zwey Pfund Rindernierenfette genommen: das Rindfleisch wird gekocht, die Nierenfette aber nur übergewallt. Hierauf wird beydes so klein, wie möglich, gehackt, für neun Pfennig Wassersemmel dazu gethan, welche in Rindsuppe eingeweicht und wieder ausgedruckt worden, auch Salz, gestoßener Pfeffer, gestoßene Nägerl und abgeriebenes Wurstkraut. Wenn die ganze Masse fertig ist, wird sie in fette Rinderdärme, die recht rein gemacht sind, gefüllt, die Würste werden etwas überkocht, und alsdann gelblich geräuchert. Man speiset sie zu Zuspeisen, oder steckt sie in Kohl, und läßt sie mit demselben warm werden, oder macht sie in Butter warm. Sie müssen aber bald verspeiset werden.

Geräucherter Küheuter.

Dieser wird drey Tage eingesalzen, und räuchert ihn auch nur zum höchsten vier Tage ganz gelblich. Alsdann wird er gekocht, in Stücken geschnitten, und zu kleinen Rüben gegessen.

Kapaunerwürste.

Die Bratwürstdärme werden rein gewaschen und ausgestreift, schneide dann von einem Kapaun

das Fleisch klein, auch Fetten und Speck, jedoch überbrennt, lege eine Kreuzersemmel in süßen Rahm, und laß es sieden, wie auch das Gehackte von Kapaun, salze und würze es, laß es kalt werden, schlage fünf ganze Eyer darauf, und fülle es dann in die Därme. Diese Würste kann man entweder auf einem bestrichenen Papier auf den Rost oder im Ofen braten, und lege sie so auf die Zuspeise.

Hühner und Tauben auf Zuspeisen zu backen.

Das Geflügel wird, wie gewöhnlich, rein geputzt und gewaschen, in Viertel geschnitten, gesalzen, und eine halbe Stunde in zerlassener Butter gedämpft, öfter umgeschüttelt, und dann lasse sie wieder kalt werden. Von fünf Eyern und Mehl mache ein wohl abgeschlagenes Teigel, wende die Viertel darin um, und backe sie schön lichtbraun in Schmalz. So werden sie auf Spargel, Karviol, Kohl ꝛc. gelegt.

Karminadel von kälbernen Fleisch.

Von ein Pfund kälbernen Fleisch werden die vorfindigen Häute sauber ausgenommen, und das Fleisch fein zusammen geschnitten, dazu ein Eingerührtes von zwey Eyern, etwas grünen Petersil, Limonienschäler, und so alles fein zusammen gehackt, dieser Fasch gesalzen, und dazu Pfeffer, Ingber und Muskatenblüthe gegeben. Daraus werden nun Karminadeln gemacht, selbe mit Semmelbröseln bestreuet, in einer Rein mit Butter semmelfarb gedünstet, und dann aufs Gemüse gelegt.

Hirnwürstel zu machen.

Häute ein ganzes Hirn, treibe ein Stück Butter in einer Schüssel ab, schlage drey Eyerdotter darein, und rühre das Hirn mit wenig Salz darunter; dann nehme Oblaten und schneide längliche viereckige Fleck, streiche das Abgetriebene darauf, und wickle es zusammen, wende es in Eyern um, bestreue es mit Semmelbröseln, und breite es so heraus. Sie werden auf Gemüsen gebraucht, und auch als kleine Nebenspeisen gegeben.

Gebackene Kälberfüße.

Man koche die Füße in Wasser und Salz gar, und nehme alle Knochen heraus. Wenn sie kalt sind, werden sie, damit sie nicht so dick bleiben, einmahl durchgeschnitten. Dann rühre einen dicken Teig von Eyern, Milch, Mehl, Zucker und gestoßenen Muskatenblumen zusammen, kehre die Füße darein um, backe sie in abgeklärte Butter, und lege sie auf beliebige Zuspeisen.

Pofösen an Fleischtägen.

Dazu können die Überbleibseln von kälbernen Braten gebraucht werden. Hacke dieses, würze es, und mache ein lindes Eingerührtes, hacke es auch darunter; unterdessen schneide die Semmelschnitten, allezeit zwey gleiche, viereckig oder rund, streiche von dem Gehäck schön dick darauf, tunke sie in Eyer ein, und bestreue sie mit Semmelbröseln. Dann backe sie in Schmalz, lege sie aber gemach in die Pfanne, damit sie nicht von einander fallen, und backe sie schön gelb. So lege sie auf die Zuspeise. An Fast-

tägen kannst statt Fleisch, Fisch, Karpfenmilch nehmen, und in das Gehäck etwas grüne Petersil, Pfeffer und Muskatenblüthe nehmen, und alles mit Eyerdotter verrühren.

Gebackene schweinene Würsteln.

Die Würsteln werden auf dem Rost gebraten, wie gewöhnlich, dann in der Mitte von einander geschnitten. Mache einen nicht gar zu dicken Teig, kehre die Stückeln darin um, und backe sie in heißer Butter oder Schmalz ganz gelblich, und so brauch sie auf die Gemüse.

Nierenschnitten auf das Gemüse.

Kalbsnieren mit ein viertel Pfund Nierenfetten ganz klein unter einander gehackt, eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, drey Eyer, Muskatenblüthe, Rosinen, Salz und etwas Rahm dazu gethan, alles durch einander vermischt, streiche auf Semmelschnitten. Dann schmiere eine Tortenpfanne mit Butter, lege die Nierenschnitten hinein, bestreiche sie mit zerklopften Eyern, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie im Ofen. So kannst du damit das Gemüse garnieren, oder sie auch als Nebenspeise geben.

Gebackene Kälberohren.

Diese müssen recht rein geputzt werden, so in Wasser und Wein gesotten, hierzu Zwiebeln, Citronen, Lorbeerblätter, Salz, ganzer Pfeffer, Ingber, Muskatenblüthe und Nägerl gethan, und so lange gekocht, bis sie weich werden, dann nehme sie heraus, trockne sie gut ab, bestaube sie mit Mehl

und backe sie schön gelblich. Eben so kann man mit Schweinsohren verfahren, nur daß diese, weil sie größer sind, von einander geschnitten werden müssen, und so wird das Gemüse nach Belieben damit garniert.

Faschwürste auf Gemüse.

Ein Stück Kalbfleisch, fünf Loth Mark, grüne Petersil, Schaloten, Eingerührtes von drey Eyern, wird alles zusammen mit drey Eyerdottern, und zwey ganzen Eyern in einem Mörser gestoßen, dann bestreiche große Oblatenblätter mit Eyer, fülle das Gestoßene darein, und mache ordentliche Würsteln, wende sie so in abgeschlagenen Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie in Schmalz, so sind sie fertig.

Gebackene Brüßeln.

Einige Brüßeln wasche sauber und koche sie in gesalzenen Wasser nicht gar zu weich. Daraus schneide runde Blatteln, kehre sie in gebrühten Teig um, backe sie in gar nicht zu heißen Schmalz schön gelblich.

Gebackene Karbonadeln.

Schneide sie schön rund, und klopfe sie mit einen nicht sehr scharfen Messer recht auf beyden Seiten, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, gieße warm gemachte Butter darüber, und lasse sie eine Weile so liegen; schlage dann etliche Eyer ab, die Karbonadeln bestreue mit wenig Mehl, oder fein geriebener Semmelrinde, wende sie in den Eyern um, und backe sie schön hellbraun in Schmalz.

Gansleber zu backen.

Diese schneide scheibenweis, salze sie wenig, bestreue sie mit Pfeffer und Ingber, und lasse sie so eine Weile liegen. Nun mache gute reine Butter oder Gansfetten heiß, bestreue die Stückeln mit etwas Mehl, und backe sie schön gelb.

Krebswürsteln.

Siede 24 Krebse ohne Salz, löse sie aus und mache von den Schalen Krebsbutter. Die ausgelösten Krebsen werden klein gehackt, zwey Semmeln in Milch geweicht, ein Vierting abgezogene und gestoßene Mandeln, Mark oder Butter dazu gegeben, und alles in eine Schüssel gethan; nun schlage vier Eyer daran, mische klein geschnittene Petersil hinzu, salze und würze es, und mische alles unter einander, damit fülle rein gewaschene Därme, laß in der Pfanne Schmalz warm werden und röste sie ganz langsam heraus. Damit kann man die Schüssel garnieren. Die Würstel müssen aber nicht gar voll gefüllt werden, sonst zerspringen sie im Rösten.

Eingemachtes für Fleisch- und Fast-täge.

Ragout von Gaumen, Brüß, Hahnenkamm, Ohren und faschirten Maurachen.

Nimm die Ohren und Gaumen, richte es zum Feuer, und laß weich sieden, hernach wird dieses sauber geputzt, und in ein frisches Wasser gelegt, nimm die Hahnenkämme, brenne sie auch ab, und wann du siehest, daß sie weiß werden, so gib ein kaltes Wasser daran, darnach putze es mit Salz, und lege es in ein frisches Wasser, hernach setze es in einen Ofen zum Feuer, und laß sieden bis schön weich wird, hernach seihe es ab, und leg es in ein frisches Wasser. Die Brüß nimm auch, laß es bey einer Viertelstunde lang sieden, und leg es zu dem Ochsengaum. Wann dieses alles geschehen, so nimm schöne große Maurachen, wasche sie etliche Mahl aus, hernach eine Casserolle genommen, und ein Stückel Butter hinein gelegt, gib die Maurachen dazu, wie auch ein wenig Gewürz und Salz, und dünste es ab. Wenn sie gedünstet sind, lasse es kalt werden, und faschire es mit einem guten Fasch, hernach nimm fein geschnittene Schinken, richte es in eine Casserolle, und laß ein wenig dünsten, gib ein wenig Fettengolly oder Rindsuppe daran, und laß recht aussieden, dann nimm den Gaum und Brüß, schneide sie viereckig in der Größe wie ein Siebner, die Ohren aber klein wie die Nudeln, seihe dieses alles durch ein Haar-

sieb, hernach nimm eine Casserolle, gib ein Stückel Butter und Schinken darein, laß den Butter steigend werden, gib den Kamm, Brüß, Ohren und Gaumen hinein, und laß es ein wenig auf einem Windofen anziehen, alsdann gib ein wenig Schinkengolly darauf, die Maurachen aus dem andern Casserolle heraus genommen, lege sie auf eine Schüssel oder Teller, damit die Fette abläuft, und gib es zu dem Ragout, von dem Speck und Schinken die Fette herunter gezogen, den Saft aber gib durch ein feines Haarsieb auf das Ragout. Eine Viertelstunde bevor du anrichtest, setze es auf einen Windofen und laß anstoßen, hernach setze es auf eine Gluthpfanne oder Dreyfuß, lasse es schön gemach stehen, ziehe die Fette herunter, und richte es an.

Ragout von Lämmerfleisch.

Es wird ein schönes Lämmerfleisch genommen, blanschire oder siede selbes ein wenig, und richte es wie zum Einmachen, hernach nimm Brüß und Ohren, wie auch Hahnenkamm, und richte es wie zu einem andern Ragout, nimm Champion und putze sie sauber, hernach thue ein Stück Butter in eine Casserolle, thue die Champion hinein, und laß ein wenig anziehen, wann sie angezogen sind, so schneide sie stückelweise, und gib alles zu dem Ragout hinein, mache eine kurze Soß wie zu einem Hendel, seihe es durch ein Haarsieb, und laß es wohl sieden, gib Gewürz und Salz so viel vonnöthen, richte es auf eine Schüssel, drücke von einer Limonie den Saft darauf, und laß noch etliche Sud aufthun.

Hendel mit Spargel und grünen Golly.

Die Hendel werden sauber geputzt und ausgenommen, darnach stecke sie ein, und zugespeilt, unten über die Füße binde sie mit Spagat, und überbrenne sie mit Wasser, hernach werden sie in ein kaltes Wasser gelegt, sodann werden sie in eine verzinnte Casserolle zugerichtet; alsdann nimm einen schönen Spinat, übersiede solchen, seihe ihn ab, und gib ein kaltes Wasser darauf, drücke ihn wohl aus, und stoße im Mörser, hernach nimm eine Casserolle, eine abgeriebene und stückelweis geschnittene Mundsemmel, gib eine gute Rindsuppe darauf, und laß wohl sieden, darnach gib den Spinat hinein, und laß ihn mit sieden, gib Gewürz und Salz daran so viel vonnöthen, alsdann streiche es durch ein feines Haarsieb in ein anderes Geschirr, und gib die durchgesiehene Golly auf die Hendel, wann das geschehen, so nimm einen Spargel, schneide die Köpfe bey einem halben Finger lang weg, und überbrenne ihn, laß ihn aber nur ein Paar Sud thun, hernach seihe ihn ab, ein frisches Wasser darauf gegeben, und setze die Hendel auf das Feuer, und laß ein klein wenig sieden, darnach gib den Spargel darein, und laß alles zusammen schön weich kochen.

Hechtlebern mit Weinbrühe.

Bey den Lebern ist zu bemerken, daß sie sehr leicht in Verwesung gehen, daher man sie gleich frisch kochen, oder einsalzen muß.

Die Hechtlebern werden nur aufgekocht, alsdann wird auch was weißer Wein mit Citrone und ein Stück Zucker gekocht, mit zwey Gelbes von Ey

abgequirlet, und die Lebern hinein gelegt, daß sie mit der Brühe recht heiß werden; so werden sie angerichtet.

Ragout von Schnecken.

Man nimmt große Schnecken, wenn sie noch zu sind, wäscht sie recht rein ab, und setzt sie mit Wasser und Salz auf, hernach probirt man an einer, ob sie gar sind, alsdann macht man sie aus, und schneidet sie hierauf in kleine Stücken, thut abgekochten Ochsengaum, abgekochte Champions und Krebsschwänze dazu, alles klein geschnitten. Alsdann macht man Mehl in Butter braun, gießt etwas weißen Wein und einen Löffel Weinessig dazu, auch etliche Citronenscheiben, und ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, daß die Brühe nur dicklich ist; thut das Ragout hinein, auch einen Löffel Kapern, läßt es zusammen aufkochen, und richtet es an, und belegt es mit Citronenschale und Scheiben.

Hirschohren mit einer sauern Brühe.

Man schneidet das Maul und die Ohren von dem Hirschkopfe, und kocht sie im Wasser weich, worauf man die Haut und Haare abziehet, sie in kaltes Wasser legt, und dann in kleine Stücke wie Nudeln schneidet, etwas in Butter aufbraten läßt. Hernach gießt man weißen Wein dazu, einen Löffel Weinessig, Mehl, welches in Butter braun gemacht ist, Citronenscheiben und Kapern, und so läßt man es mit einander kochen, so ist es gut.

Wil-

Wildes Schweinefleisch mit saurer Brühe.

Das kurze Bauchfleisch wird in Stücke gehauen, alsdann mit Wasser und Salz gekocht, fleißig geschaumt, Lorbeerblätter, Englisch Gewürz, etwas Weinessig und eine Zwiebel daran gekocht. Alsdann läßt man etwas Butter stark braten, thut Mehl und einen Löffel gestoßenen Zucker dazu, und läßt es recht braun werden, stößt gedörrte Kirschen mit den Kernen, kocht sie mit Citronenschalen und Zucker recht weich, schlägt sie durch, und gießt es zum Mehl, läßt es recht durchkochen, legt das Fleisch hinein, und läßt es mit einander durchkochen, thut gestoßenen Zimmet, Zucker und Nelken dazu, auch abgeriebene Citronenschale, und richtet es, wenn es damit etwas durchgekocht ist, an. Ist das wilde Schweinfleisch fett, so muß man das Fett, wenn es etwas gekocht, abfüllen, und das Fleisch in einen Durchschlag legen, damit von der Brühe nichts mit zukommt, denn dieß gibt keinen guten Geschmack.

Kalbfleisch braun in Speck.

Nehme eine nicht zu große Kalbsbrust, zerhaue sie in Stücken, wasche sie, und gieße siedendes Wasser darüber. Indessen schneide frischen guten Speck gewürfelt, und lasse ihn in einer Casserolle oder Rein ein wenig gelb werden, rühre drey Löffel voll Mehl darunter, und lasse sie braun rösten. Lege dann das Kalbfleisch, das wohl von Wasser abgetrocknet seyn muß, wenn es gesalzen ist, in die Casserolle, und lasse es darin, bis es braun werden will, wenn es anfängt braun zu werden, gieße Fleischsuppe nach Gutdünken daran, thue Kapern,

Champions, Citronenschalen, wenn es beliebt, ein wenig Weinessig dazu, decke es zu, und lasse es in der Brühe vollends auskochen, und so gibs auf die Tafel.

Gemein eingemachtes Kalbsfleisch.

Das Fleisch wird gesalzen und in Wasser übersotten, daß es schön weiß bleibt. Lege es dann in eine Rein, laß es mit gelben Rüben dünsten, staube ein wenig Mehl darauf und gebe etwas Fleischbrühe dazu, gib noch Wein und Petersilwurzeln länglich geschnitten, Citronenschalen, eine gereinigte Sardelle dazu, würze und lasse es nochmahl ein wenig aufsieden, und so richte es auf den Tisch.

Gebeitzter Ochsenschwanz.

Schneide den Ochsenschwanz in Stücke, wasche ihn sauber aus, und mache folgende Beitze darüber. Schütte in eine Casserolle halb Wasser, halb Essig, gib Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thymian, Citronenschalen, Nägerln dazu, setze alles auf Kohlenfeuer, und wenn es siedet, so lege den Ochsenschwanz darein, und laß ihn sieden bis er recht weich ist. Mache dann Mehl in Butter braun, gib Fleischbrühe darauf, säure es mit Essig, und lege den Schwanz hinein; schöpfe die Fetten von der Beitze rein ab, nehme alles, was in der Beitze noch ist, aber die Beitze selbst nicht, in einen Seiher, und treibe es über den Schwanz, laß ihn fortsieden, bis du ihn brauchst, und richte ihn an.

Alte Hühner zum Eingemachten sehr gut zu kochen.

Lege sie abgestochen sammt den Federn etwelche Stunden in frisches Wasser, nehme sie dann heraus, brühe sie ab, putze sie rein, und wasche sie ein Paarmahl aus, siede sie im Wasser und Salz, Muskatenblüthe und Butter, bis sie weich sind. Indessen rühre sieben Eyerdotter, ganze Citronenschalen, Zucker und Butter, und Wein mit einander zu einer Brühe, laß es wenig aufsieden, und richte es über die gesottenen Hühner an, und trage sie auf.

Eine gute durch getriebene Kraftbrühe oder Golly, für das Eingemachte am Fleischtage.

Man zerstoßet in einem Mörser rein geputzte alte Hühner, Kalbsknochen, Kalbsfüße, setzt alles in frischen Wasser zum Feuer, salzet ein wenig, schneidet Rinden von Semmeln dazu, gibt etwelche Citronenschalen, und Muskatenblüthe dazu, und läßt alles recht weich zusammen kochen. Dann rühret es stark durch einander, und treibet es durch ein Haarsieb oder Tuch.

Weiße Kraftbrühe zu Fastenspeisen.

Süße und abgezogene Mandeln werden recht fein gestoßen, Semmelrinde in Rahm eingeweicht, etwelche Schleyen oder Rutten, oder Karpfen werden in klarer Fleischbrühe mit weißen Champions, Trüffeln, Basilikum, etwas klein gehackten Zwiebeln, bey einer halben Stunde auf Kohlenfeuer recht

zusammengesotten, und treibe es langsam durch ein Serviet.

Fasten-Ragout.

Von einem Karpfen, der aber ein Milchner seyn muß, nimm das Eingeweid, thue sorgfältig die Galle davon, siede es ab, lege es auf ein Schneidbret, dazu ein Paar Schalotten, Petersil, ein wenig Basilikum und Thymian, nebst zwey harten Eyern, schneide es mittelmäßig fein, gib Salz, Pfeffer und Semmelbröseln dazu, nebst einem ganzen Ey, ein wenig feinen Mehl, mische alles wohl unter einander. Aus allem diesen formire Maurachen, und den Stiel dazu mache von einer Petersilwurzel, und so backe in Schmalz oder Butter. Dann nehme frische Maurachen, putze und wasche sie sauber, lasse sie ein wenig in Butter anlaufen, thue fein geschnittenen Petersil, einen ganzen Zwiebel und Brühe darein, laß es so aufkochen, drücke Citronensaft darein, leg die gebackenen Maurachen dazu, und lasse sie noch einen Sud thun, und so gebe sie auf den Tisch.

Ein melirtes Ragout.

Nimm unterschiedliche Fische, wenn sie wohl geschuppet, gewaschen und gesalzen sind, schneide sie in Stücke, davon kann man einige backen, einige nur absieden, mache auch Fischknöderln, in beliebig verschiedener Form, backe die Knöderln, thue dann alles in eine Casserolle, gib Krebsenschweifeln, Karpfenmilch, Hechtenleber, Champions, Erdäpfel, Maurachen, und eine Brühe darein, und laß alles wohl zusammen aufsieden, drücke Citronensaft daran, und gib es auf die Tafel.

Schweinerne Nieren in der Soß.

Die Nieren schneide in dünne Blatteln. Thue Butter in eine Casserolle oder Rein, Zwiebeln, Schalotten und fein geschnittenes Petersilkraut dazu, und laß es mitsammen wenig dünsten; thue die Nieren mit etwas Pfeffer und einem Lorbeerkraut dazu, setze es auf Kohlfeuer, und laß es mitsammen einkochen. Hernach staube etwas Mehl daran, gieß Fleischbrühe und guten Essig dazu, und laß es kochen, streue feingeschnittene Citronenschalen dazu, und so ist es fertig.

Von gekochten, gedünsten und faschirten Fleischspeisen und Geflügel.

Ochsenzunge mit Himbeer-Essig.

Die Zunge wird mit etwas wenig Salz gesotten, dann abgeschält, und in ein mit Butter bestrichenes Papier gewickelt, so brate sie auf den Rost gelb, richte sie an, und gieße warm gemachten Himbeeressig mit Zucker darüber.

Kalbskopf auf besondere Art.

Denn Kalbskopf siede im Salzwasser und löse die größten Beine heraus, und schneide schöne Stückel daraus. Dann knete etwas wenig Mehl unter

ein Stück Butter, schmiere damit eine Casserolle, schneide zwey Zwiebeln in Scheiben, nimm Citronenschalen, Pfeffer, Muskatenblüthe, drey Schinkenschnitze dazu, leg alles in die Casserolle, und die vom Kalbskopf gesalzenen Stückeln darauf, lasse so dünsten, drücke noch Citronensaft daran, und schütte etwa drey Löffel voll Fleischsuppe dazu. Wenn alles langsam gedünstet hat, so lege den Kalbskopf auf eine Schüssel, und gebe von der Soß aus der Casserolle etwas darüber, dann schlage drey Eyerdotter ab, für drey Kreuzer Milchrahm dazu, schütte es über den Kalbskopf, und lasse ihn einem Bratofen fertig werden.

Kapaun mit Lorbeerblättern gedünstet.

Richte den Kapaun wie gewöhnlich ordentlich her, schneide ihn in der Mitte von einander, so, daß die zwey Theile schön flach liegen, gib dann in eine Rein einige Schinkenschnitzen, vier Lorbeerblätter, ganzes Gewürz, halbes Glas Wein, lege den Kapaun mit Haut unten auf die Schinkenschnitzen, bedecke ihn oben mit Speck, laß ihn gemach dämpfen, bis er schöne Farben bekömmt und weich ist, richte ihn auf die Schüssel ohne der Brühe, mache eine gute Soße darüber, säure es mit Citronensaft, laß es nochmahls aufsieden, und so trage sie auf.

Schaffleisch mit Sellery.

Nimm nach Belieben ein Stück von diesem Fleisch, und schneide es in kleine Stückeln, wasche und lasse sie eine halbe Stunde im frischen Wasser liegen, dann setze sie im heißen Wasser und Salz zum Feuer, und lasse sie eine Stunde sieden. Dann ma-

che etwas Butter im Casserolle heiß, röste nach Gutbefinden Mehl darin, lege das Fleisch aus der Brühe in die Casserolle zu dem gerösteten Mehl, und lasse es mit einem Zwiebel wenig dämpfen, schütte die Brühe worin das Fleisch gesotten hat, darauf, thue Muskatennüsse und schönen in Scheiben geschnittenen Sellery sammt den größeren Wurzeln, wenn selbe gehörig gereinigt, und mit siedendem Wasser angebrüht worden, gut abgetrocknet, darauf, lasse es so lange kochen, bis der Sellery und Fleisch weich sind, drücke Citronensaft darauf, und richte es an.

Rogout von Hasen.

Schneide einen gebratenen Hasen in fingerdicke Stückel, dazu auch ein wenig Zwiebel klein geschnitten, etwas Mehl und lege alles in eine Rein, gib Nägerln, Muskatenblüthe, Salz, Kudelkraut, Limoniensaft und von einem halben Limonie die Schäler dazu, gieß gute Fleischsuppe daran, und laß es zusammen kochen. Auf diese Art kann man auch mit Hirsch- und Rehfleisch und Lungenbratel verfahren.

Aufgelaufene Fleck.

Schneide ein Pfund Fleck recht fein und siede sie weich, gieß dann das Wasser weg, und lasse sie abkühlen. Auf ein Pfund Fleck treibe etwas weniger als einen Vierting Speck ab, welcher vorher schön gelb ausgelassen werden muß, schlage vier ganze Eyer daran, einen Vierting Schinken und zwey bis drey Loth Salamy schneide gewürfelt, und gib es in das Abgetriebene, lege auch die Fleck und ein wenig Parmesankäs, rühre alles unter einander, schmiere eine Rein

mit Butter aus, bestreue sie mit Semmelbröseln, füll das Abgetriebene darein, und back es schön aus.

Schwarzes Wildpret mit Senfsoß.

Siede schönes Wildpret von dem Rücken, wenn du willst 5 Pfund, in einem guten Sud, wie sonst Wildpret gesotten wird, und wenn es weich ist, laß es bis zur Anrichtzeit stehen; mache die Soß dazu, laß Stück Butter in der Rein zergehen, gib Kaffehlöffel voll Mehl dazu, und laß es schön braun ankaufen, gieß etwas braune Schü darauf, halbes Seidel guten Senf, ein Stangel Zimmet, wenig Limonienschäler und den Saft einer ganzen Limonie, la es mitsammen gut aufsieden, und seihe die Soß dann durch ein Sieb, daß sie klar wird. Wenn du anrichten willst, lege das Wildpret auf ein gebrochenes Serviet, streue grünen Petersil darauf, gib die Soß besonders in eine Schale, und so trage es auf den Tisch.

Auflauf von kalten Braten.

Den kalten meistens übergebliebenen Braten hacke mit gewaschenen und ausgegräteten Sardellen und etwas Citronenschalen recht fein, wenn es etwa ein halb Pfund ausmacht, rühre es mit zwey Hand voll in Schmalz gerösteten Semmelbröseln, Muskatennuß, Löffel voll Kapern, zwey ganzen Eyern und zwey Dottern, und so viel Rahm an, daß es wie ein dickes Muß wird, was nicht mehr aus einander lauft, dann bestreiche eine blecherne Schüssel mit einem Rand dick mit Butter, besäe es mit Semmelbröseln, thue das Angerührte hinein, und lasse es im Ofen backen. Beym Anrichten kann eine Citronen- oder Sardellensoß gegeben werden.

Gedämpfte Tauben.

Wenn die Tauben rein gemacht und gewaschen sind, so nimmt man die Herzen, Magen und Leber, hacket sie klein, rühret sie mit Butter, dem Gelben von etlichen Eyern, Semmelbröseln, Muskatenblüthe und Thymian zu einem roglichen Teig, und füllet ihnen denselben in die Kröpfe. Alsdann läßt man sie in einer Casserolle etwas braten, daß sie gelbbraun werden, ein wenig Fleischsuppe darauf gethan, auch ein wenig Muskatennuß, einige Schnitten Limonie, und etliche Löffel voll Kapern zu, und läßt sie gar dünsten. Zuletzt thut man etwas Mehl in Butter gebraten, oder auch Semmelbrösel auf die Brühe.

Faschirte kälberne Schnitzel mit Ragout.

Von zwey Pfund Schnitzeln die Haut sauber abgelöst, mit dem Schneidemesser recht fein zusammen geschnitten, alsdann nimm klein geschnittene Limonienschäler, grünen Petersil, um drey Kreuzer Mark, um einen halben Kreuzer Semmelschmollen, von vier Eyern ein Eingerührtes, schneide alles unter das Fleisch, salze alles, nimm ein wenig Muskatenblüthe, und rühre den Fasch mit einem halben Seidel sauern Rahm ab. Das Ragout dazu mache also: Nimm ein gesottenes Kalbsohr, einen Obergaum, ein übersottes kälbernes Brüßel, oder vier übersottene lämmerne Brüßel, übersottenen Spargel, oder aber Kauli, alles gewürfelt geschnitten, dann dünste im Butter mit grünen Petersil gewürfelt geschnittene Champion, wenn sie gedünst sind, so lege das Ragout hinein, nimm einer Nuß groß Butter, Salz und ein wenig Muskatenblüthe dazu, dünste es noch einmahl

hernach laß ein wenig auskühlen; dann mache von halben Fasch ein Schnitzel, fülle von dem Ragout die Hälfte hinein, lege den andern halben Theil Fasch darüber, streiche es schön zusammen, daß es einem kälbernen Schnitzel gleichet, nachdem eine Rein mit Speck belegt, und das Schnitzel darauf, hernach nimm einen Spalten Petersilwurzel und gelbe Rüben, ein halbes Zwiebelhabel, drey Gewürznägel, ein Blattel Muskatenblüthe, lege alles neben dem Schnitzel, gieß einen halben Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf, gib unten und oben Gluth, laß gegen einer Stunde gemach ausdünsten, gib aber Acht, daß nicht braun wird, setze das übrige Rogout auf eine Gluth, laß noch ein wenig dünsten, staube zwey Kochlöffel voll Mehl daran; wenn das Schnitzel gedünstet hat, so leg es auf eine Schüssel, und seihe die Soß davon in das Ragout, ist es zu wenig, so nimm noch Rindsuppe dazu, laß wieder sieden, hernach schütte es über die Schnitzel. Man kann auch das Schnitzel ohne Ragout geben, und eine Müschelsoß, oder gedünste Championsoß, darüber machen.

Kalbfleisch auf Französische Art zu dämpfen.

Es wird mageres Kalbfleisch genommen, in Scheiben geschnitten, und recht mürbe geklopft. Alsdann bratet man Butter in einer Casserolle, leget die Scheiben hinein, und bestreuet sie mit Mehl; es muß aber beständig geschüttelt werden, damit es nicht anbrennet. Hierauf schneidet man etliche Mongold in Scheiben, so wie auch etliche Zwiebeln, und läßt es zusammen mit den Kalbfleischscheiben braun braten, thut darauf so viel Fleischbrühe dazu, als zu der Brühe nöthig ist, ferner etwas Salz, Pfeffer, Ge-

würznägel, ein wenig Muskatennuß, ein Paar Lorbeerblätter, und ein wenig Essig, und läßt es so lang kochen, bis es mürbe ist.

Hendel in Frikasee.

Geputzte Hendel nimm so viel du brauchst, schneide sie in vier Theile, wasche sie sauber aus, laß Butter eines Ey groß in einer Rein zergehen, salze die Hendel, lege sie in zerlassenen Butter, dünste sie mit wenig Muskatenblüthe, eine halbe Petersilwurzel, ein halbes Stückel Seller und ein wenig gelbe Rüben, auf der Gluth weich, hernach staube einen Kochlöffel Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, gieß einen Schöpflöffel Rindsuppe darauf, siede sie ein wenig: dann nimm in einer Rein so viel Eyerdötter, als Hendel sind, rühre sie gut ab, lege ein Stück Butter und ein kleines Schöpflösserl Mehl daran, drücke von einer ganzen Limonie den Saft, und ein wenig vor dem Anrichten schütte die Soß von gedünsten Hendeln daran, rühre alles gut ab, setze es auf eine Gluth, und rühre es beständig, bis dick wird, lasse darauf aber nicht mehr sieden, richte die Hendel in eine Schüssel, und die Frikasee darüber.

Austern von Kalbfleisch zu machen.

Es wird ein Bogen Papier nach der Größe einer Schüssel geschnitten, und dick mit Butter bestrichen, alsdann nimmt man ein mageres Stück Kalbfleisch, klopfet es ganz mürbe, und schneidet es in Scheiben, die ungefähr so klein und dünne sind, wie Austern; schlägt sie mit dem Hackmesser noch dünner und legt sie auf das Papier, bestreuet sie mit

Semmelbröſel und Muskatenblüthe, und leget das Papier auf den Roſt. Dann macht man ſchwache Kohlen darunter, beträufelt ſie mit Citronenſaft und decket ſie zu. Wenn ſie gar ſind, werden ſie mit dem Papier auf die Tafel gegeben.

Hendel mit Krebſen gefüllt, und gebraten in der Krennſoß.

Man nimmt geputzte und untergriffene Hendel, waſchet ſie ſauber aus, und hernach eingeſalzen, dann ſchneide von zwanzig Krebſen die Schweifel klein, von Schalen mache ein halbes Pfund Butter, treibe ein Viertel Pfund Krebsbutter ab, hernach rühre um einen Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelſchmollen, ſechs ganze Eyer, jedes gut verrührt, (auf ein Hendel wird ein Ey genommen) die fein geſchnittenen Krebsſchweifeln darunter, ſalze es, und fülle die Hendel damit, ſpeiſe ſie, ſtecke ſie am Spieß, brate ſie wie andere Hendel, begieße ſie mit Krebsbutter. Wenn die Hendel gebraten, mache die Soß alſo: Laß einer Nuß groß Krebsbutter in einer Rein zergehen, häute ein halbes Kälberſchnitzel ſauber ab, und dünſte ſolches in Krebsbutter, dann zwey Kochlöffel Mundmehl daran geſtaubt, ſiede eine halbe Maß Rahm, ſchütte es in das Schnitzel, und laß gut ausſieden: wenn die Hendel alſo gebraten ſind, ſo richte es ordentlich in eine Schüſſel, ſalze den Krenn ein wenig, und ſeihe ihn durch ein Sieb unter die Hendel.

Rindfleisch-Rolletten.

Schneidet mageres Rindfleisch in Scheiben und klopf es recht mürbe, alsdann ein Stück Speck genommen, und hacket es mit etwas Petersil, Schalotten, ein wenig Salz, Nelken und Pfeffer, belegt die Scheiben damit, rollet sie über einander, und stecket sie mit Holzspeilen zu. Hierauf bratet man sie an einem Vogelspieß mit Butter und ein wenig Essig, und gibt sie mit der Brühe an die Tafel.

Faschirte Hendel.

Sauber geputzte Hendel werden auf den Rücken aufgeschnitten, die Haut bis auf die Fülgel gezogen, den Kopf und die Füßeln herunter, das Fleisch von den Beinen gelöst, fein geschnitten, ein wenig geschnittene Limonienschäler genommen, auch grünen Petersil, gedünste Champion, auf vier Hendel um ein Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmollen, um drey Kreuzer Mark, von drey Eyern ein Eingerührtes, schneide alles fein zusammen, rühre es mit einem halben Seidel Milchrahm ab, salze es, lege ein wenig Muskatenblüthe daran, fülle den Fasch in die Haut, nähe sie auf den Rücken zusammen, in eine Rein drey Stückel Speck gelegt, die Beiner von Hendeln, und die Hendel darauf, einen Schöpflöffel Rindsuppe darüber gegossen, laß gut einsieden, hernach lege die Hendel heraus, laß die Soß eingehen, bis sie in der Fette prasselt, stäube zwey Löffel Mundmehl daran, dünste es, laß es mit ein und ein halb Schöpflöffel Suppe gut aufsieden, hernach durch ein Sieb ge-

siehen, gedünste Champion daran gelegt, schütte es über die Hendeln, und laß es nochmahl aufsieden.

Hirnwürst von Schweinfleisch.

Mageres Schweinfleisch genommen, und mit etwas Schweinepflaumen recht fein gehackt. Alsdann thut man den Hirn von Schweinköpfen dazu; ferner geschnittene Limonienschalen, gestoßene Nägerl, Englisch Gewürz und Salz. Dann füllet man es in Schweindärme, räuchert die Würste nur drey Tage, und macht sie mit Butter in einer Pfanne warm, oder man koche sie mit Braunen- oder Bauerkohl, oder Rüben.

Gepreßte Rindersülze.

Man nimmt zur Rindersülze ein Stück gekochtes Fleisch von dem Kopfe, etwas gekochtes Herz, auch ein Stückchen Leber, hacket es klein zusammen, thut würflich geschnittene Limonienschalen, Salz, gestoßenes Englisches Gewürz und Nägerl dazu, bindet es in eine Serviette, hält es in warmes Wasser, und preßt es. Wenn man die Sülze lange erhalten will, so nimmt man ein Maß klares Brunnenwasser, ein Seidel Weinessig und etwas Salz, schlägt es zu einer scharfen Soole, und kocht diese auf. Hierauf wird die Sülze aus der Serviette in einen Topf gethan, die Soole, wenn sie kalt ist, darauf gegossen, alsdann wird sie, wenn man sie essen will, in Scheiben geschnitten, geschnittene Petersil darauf gestreuet, und Weinessig darauf gegossen. Man kann auch, wenn man sie bald wegessen

will, eine scharfe Soole von Brunnenwasser mit Salz schlagen, und sie über die Sülze gießen.

Abgetriebene Grieskndderl mit Speck.

Dazu wird genommen ein Seidel Gries, um zwey Kreuzer klein gewürfelt geschnittene Semmel, ein Viertel Pfund ausgelassenen Speck, grün geschnittenen Petersil, alles unter einander, schütte ein Schöpflöffel siedende Rindsuppe darauf, rühre es gut ab, und decke es zu, daß es anzieht, hernach salze es, schlage fünf ganze Eyer daran, rühre alles unter einander, und mache Knödel; laß es in der Rindsuppe eine halbe Stunde sieden, alsdann angerichtet, gieße Rindsuppe darüber, lege Kaiser- oder frisches Schweinfleisch herum, und streue Schnittlich darauf.

Eine Ochsenzunge mit Hetschepetsch.

Man kochet die Zunge mit Wasser und Salz gar, ziehet die Haut ab, und schneidet sie in der Mitte von einander. Alsdann nimmt man eine Hand voll Hetschepetsch, läßt dieselben ganz weich kochen, und schlägt sie durch ein Sieb, thut etwas Fleischsuppe, ein Glas weißen Wein, einen Löffel voll Essig, etliche Limonienscheiben, etwas gestoßene Nägerl und Zucker dazu, läßt sie mit einem Stück Butter aufkochen, und richtet sie über die Zunge an.

Ragout zu machen.

Zwey Kälberohren weich übersotten, wie auch zwey Obergaum, zwey kälberne Brüß; wenn die Brüß ein wenig übersotten sind, so löse sie aus,

und schneide sie blättlich, die Ohren und Obergaum aber länglich, laß ein gutes Viertel Pfund Krebsbutter in einem Reindel zergehen, dünste das Ragout ein wenig, darnach zwey Kochlöffel voll Mehl daran gestaubt, laß es noch ein wenig dünsten, alsdann siede alles mit ein und ein halben Schöpflöffel voll Rindsuppe gut, lege ein wenig gestoßene Muskatenblüthe, ein wenig Saffran, und länglich geschnittene Limonienschäler daran, wasche funfzig Müscherl in Wein aus, läß einer Nuß groß Butter in einer Rein zergehen, dünste sie darein, bis sie aufspringen, hernach löse sie aus, und seihe die Soß davon über die Müscherl, dünste zwanzig ausgelöste Austern in Butter und Limoniensaft, putze von sechs Artoffeln die harte Haut weg, schneide sie blättlich, dünste sie in Wein und Butter; wenn sie gedünst haben, so richte das Ragout in eine Schüssel, lege Austern, Müscherln und Artoffeln schön zierlich darauf, und laß es nochmahl aufsieden. Du kannst auch gedünste Champion darunter nehmen.

Eine angeschlagene Zunge.

Die Zunge kocht man mit Wasser und Salz weich, und schäumet sie recht rein; die Brühe kann man zur Suppe gebrauchen. Die Zunge schneidet man in der Mitte von einander, höhlet das Fleisch heraus, und hacket es klein; alsdann rührt man etwas in Milch geweichte Semmel, und ein gutes Stück Butter dazu: ferner vier Eyer, ein wenig Muskatenblüthe und Salz dazu, und füllet alles wieder in die Zunge, legt auf diese ein mit Butter beschmiertes und mit Semmelbrösel bestreutes Papier, und backt sie in der Tortenpfanne. Die Suppe

pe wird von etwas Fleischbrühe, einem Glas Wein, etlichen Scheiben Citronen, das Gelbe von zwey Eyern, ein wenig Muskatennuß, und einem Stück Butter, welches in Mehl umgewendet worden, gemacht. Sie muß eine halbe Stunde kochen.

Konsumen zu machen.

Zwey Pfund gut abgehäutete kälberne Schnitzel, recht klein geschnitten, treibe sechs Loth Butter im Weidling recht pflaumig ab, rühre um einen Kreuzer in Milch geweichte und ausgedrückte Semmelschmollen, sechs ganze Eyer, jedes gut verrühret, ein wenig grünen Petersil, und von einer halben Limonie klein geschnittene Schäler darunter; alsdann rühre nach und nach ein halbes Seidel sauern Rahm mit so viel Rindsuppe darunter, schmiere eine Melaun mit Butter, lege das Gerührte darein, eine Rein halb mit siedendem Wasser gefüllt, stelle den Konsumee hinein, decke ihn zu, laß ihn eine halbe Stunde sieden; die Soß dazu mache von grün gedünsten Erbsen und Champion, (wer will kann auch Ragout von Krebsenschweifeln, Brüßeln und Spargelköpfeln machen,) richte die Soß in die Schüssel, den Konsumee darein, und laß sie noch einmahl aufsieden.

Faschirte Hendel.

Es wird ein kälbernes Schnitzel recht klein geschnitten, worunter auch ein Stückchen geweichte Semmel geschnitten kömmt; dann löset man ein Hendel aus, und müssen alle Beine heraus genommen werden: nur das Bein bey den Füßen bis zum Glied, und auch die Flügel müssen bleiben; es ist aber zu

beobachten, daß die Haut nicht zerrissen werde. Das Brüstel muß auch bleiben, jedoch muß man das Fleisch schön ablösen, und auch darunter schneiden, dazu kömmt noch Mark, ein halber Eydotter, ein Stücklein Butter. Dieses Geschnittene wird alles zusammen gemischt, und die Haut wieder damit angefüllet, doch nicht zu voll, sonst würde es aufspringen. Man blanchire es, lege es in eine Rein oder Casserolle, gieße Rindsuppe daran, und lasse es gemach ausdünsten; man mache eine Soß von Champion oder grünen Erbsen, so sind sie fertig.

Wilde Aenten.

Putze die Änten recht rein, dann frisch oder gebeitzter, gespickt oder ungespickt zum Braten gerichtet, man bratet sie, oder kann sie mit einem Sud wie beym Schweinwildpret dünsten lassen, und mit einer Soß von Oliven, Kapern oder Schalotten geben.

Schweinwildpret.

Die Zungen und Knorren von einem Schweinskopf aufgelöset, auch die Haut vom Rüssel, aber ohne sie wegzuschneiden, man wäscht ihn sauber aus, darnach ein Theil Wein, Essig und Wasser genommen, gib Salz, Kräutel, Lorbeerblätter, Zwiebel, Knoblauch, gelbe Rüben, Sellery, Petersil, Limonienschalen, Kronawetbeeren und Gewürz dazu, man läßt ihn darin sieden, bis er weich wird, und dann gibt man ihn in einer Serviette mit Blumen und Pomeranzenblätteln geziert, auch eine schwarze Soß von Kronawetbeeren, oder auch Eingesottenes dazu.

Das glasirte kälberne Schnitzel.

Auf zwey Pfund nimmt man ein Schnitzel, spickt es schön klein, legt es in eine Casserolle, gießt ein Wasser darauf, setzet es auf das Feuer, und läßt es einen Sud aufthun, hernach leget man es in kaltes Wasser, daß der Schaum davon kömmt; darnach beleget man eine Casserolle stark mit Speck, Zwiebel, gelben Rüben, ganzer Muskatenblüthe, etwelchen Schnitzeln Schinken, dann salzet man das Schnitzel ein, und legt es darauf, man decket es mit Speck zu, hernach gießet man ein Seidel guten Wein darauf, ein halbes Seidel gute Rindsuppe, dann setzet man es zugedeckt auf die Gluth, und läßt es schön mürb dünsten, darnach legt man das Schnitzel auf ein Teller heraus, und macht die Soß also: Die Soß nimmt man von dem gedünsten Schnitzel, und setzt es in einer Casserolle auf die Gluth, und läßt sie so lange sieden, bis sie recht goldfärbig wird; vorher aber seihet man sie durch, sonach nimmt man das gespickte Schnitzel, leget das Gespickte unter sich, und fährt um und um damit, und glasiret es recht fein, hernach kehret man das Schnitzel wieder um, deckt es zu, und läßt es auf einem warmen Aschen stehen; alsdann macht man die Soß. Man nimmt in eine Rein ein Stück Butter, darein ein Löffel voll Mehl, und läßt es schön braun werden, hernach gießt man eine gute Schü darauf, legt ein Stücklein Schinken, oder auch Kalbfleisch darein, Limonienschalen, zwey Stämmlein Kudelkraut, ein Hapel Zwiebel mit drey Nägerl besteckt, von einer ganzen Limonie den Saft, die Soß auf die Gluth gesetzt, und läßt sie gut aufsiegen, diese schlägt man

durch ein Sieb, läßt sie noch siedend werden, dann gebe man die Soß in eine Schüssel, das Schnitzel darauf, so ist es fertig.

Kälberner Schlegel mit Ragout.

Es wird ein kälberner Schlegel geputzt und gespickt, sodann einen Finger vom Gespickten weg geschnitten, hernach machet man einen Fasch, wie bey den Kalbfleischrollladen, und ein Ragout von Austern, Müscherln, Artoffeln, Maurachen, Schwämmerln, Krebsschweifeln, Brüßel und Euterl; mit diesem Fasch und Ragout beleget man den Schlegel, gibt das Gespickte wieder auf dem Deckel darauf, bestreichet ihn mit Eyern, umwindet ihn mit Spagat, und läßt ihn langsam am Spieß braten; man gibt ihn mit eigener Soß.

Rolladen von Kalbfleisch.

Von einem kälbernen Schlegel schneidet man Schnitzel, klopfet sie und salzet sie ein, hernach macht man eine Fasch von Speck, Kernfetten, Kalbfleisch, einem von drey Eyern gemachten und abgekühlten Eingerührten, etwas Kräutel, Petersil, Muskatenblüthe, Pfeffer, Ingber, einen Schnittlich; alles dieses fein geschnitten und gestoßen, mischet man mit geschnittenen Limonienschälern, Sardellen, Butter und Salz dazu, diesen Fasch streichet man auf die Schnitzel, rollet sie zusammen, und bestreichet sie am Ende mit Eyer, daß sie nicht aufgehen, dann gibt man in eine Casserolle Speck, die Rollen darauf, etwas Wein, Zwiebel, Lorbeerblätter und Kräuter dazu, man läßt sie langsam gehen, bis sie weich werden; dann gibt man sie mit einer Soß von Austern,

Müscherln, Artoffeln, Maurachen, Champion oder was beliebt.

Auerhahn mit Soß.

Der Auerhahn wird geputzt, und ihn sauber blanschirt, zieht ihn mit Speck und Schinken durch, oder man spickt ihn und lasse ihn dünsten, bis er weich und schön in der Farbe ist; man mache eine Soß von Oliven, Kapern oder Kronawetbeeren, und richte sie darüber an.

Rebhühner in Wälscher Soß.

Die Rebhühner werden an einem Spieß saftig gebraten, von den Lebern und Mägen macht man eine Soß, man läßt sie in einem feinen heißen Öhl angehen, gibt etwas Essig und Wein dazu, und läßt es mit Schü aufsieden, dann gibt man ein wenig Schnittlich, Gewürz, Limonienschäler dazu, und die Soß durch ein Sieb geschlagen; hernach zerschneidet man die Rebhühner, oder läßt sie ganz sieden, bis sie weich sind. Sartellen, Butter dazu, und im Anrichten den Saft von einer sauern Pomeranze darein gedruckt, so sind sie fertig.

Hasenhühner in Wein gesulzt und umgestürzt.

Die Füße von drey geputzten Hasenhühnern werden eingesteckt, der Kopf und die Flügel werden weggeschnitten, dann salzet man sie, bindet sie in Speck gut ein, und läßt sie bey einer halben Stunden angehen, hernach legt man sie heraus und läßt sie auskühlen; nachdem läßt man ein und eine halbe Maß Ofner Wein sieden, gibt um drey Kreuzer Zimmet,

zehn Pfefferkörnlein, von einer halben Limonie die Schäler, und sechs Loth Hausenblase hinein; wenn es gesotten hat, setzt man es vom Feuer und läßt es stehen, dann seihet man es durch, daß die Sulz schön klar wird, die Hälfte davon schüttet man in einen Melaunmodel, läßt es sulzen, legt die Hühner auf der Brust hinein, zieret es mit Oliven, Artoffeln und Austern, und schüttet noch sechs Löffel voll Sulz darauf, läßt es recht fest sulzen; hernach gibt man die übrige Sulz darauf, daß der Model voll ist, läßt es über Nacht stehen; dann tunket man ein Tuch in heißes Wasser, stellt den Melaunmodel darauf, daß sich die Sulze ablöset, stürzet sie auf ein Teller, und gibt sie zur Tafel.

Hasen oder Rebhühner in Oehlsoß.

Eines oder das andere am Spieß gebraten, mit Speck eingebunden, und läßt es mit feinem Öhl, Wein, Limonienschäler, Zwiebel, Knoblauch, ein Stück Schinken, Gewürz und Suppe sieden, bis sie weich werden; ein wenig Mehl am Ende daran gestaubt, und läßt es noch versieden. Die Hühner richtet man an, und die Soß gießet man darüber.

Junge Hühner oder Tauben in Blut.

Von einer oder der andern Taube fängt man das Blut beym Abstechen in Essig auf, und rührt es. Die Hühner oder Tauben läßt man in Butter angehen, mit einem Pakete von Kräutern und Gewürz, darnach macht man eine recht braune Einbrenn mit etwas Zucker, gießt braune Suppe und rothen Wein dazu, und läßt die Hühner oder Tauben damit sieden,

mit dem Blut am Ende auffieden lassen, Gewürz, Salz und Limoniensaft dazu.

Kalbfleisch mit frischen Umurken zu dünsten.

Man schneide das Fleisch in kleine Stücke, und nachdem es gewaschen, legt man es in eine Casserolle, thut ein wenig Salz dazu, ferner ein Stück Butter, Muskatenblüthe, einige Scheiben Limonien, ein wenig Fleischsuppe oder Wasser, und frisch geschälte in Stücken geschnittene Umurken, die aber noch keine Kerne haben, und läßt es sachte dünsten, bis es gar ist. Alsdann thut man ein wenig Semmelbröseln daran, und richtet es an.

Pohlische Zunge.

Eine Zunge weich gesotten, häute sie ab, schneide sie in der Mitte von einander, lege sie auf einen Rost, streue Semmelbröseln darauf, laß sie braun werden, mache in der Rein eine kastanienbraune Einbrenn, schütte Rindsuppe und ein wenig Essig daran, lege zwey Loth Zucker, ein halb Pfund Zibeben, und so viel Weinbeeren, ein wenig Mandeln, und von allen Gewürz daran, laß auffieden, gib die Zunge darein, und laß es noch ein wenig sieden, so ist sie fertig.

Kapaun mit Austern.

Erstlich wird der Kapaun am Spieß gebraten, dann nimmt man zur Brühe ein Viertelpfund Butter, zwey Loth Mehl, und vier Eyerdotter: die Butter wird zerlassen, und wenn sie ganz verschlagen, die Eyer und das Mehl hinein gerührt. Alsdann wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu gegos-

sen, ein halbes Glasel weißen Wein, drey Limonien-scheiben und der Saft von einer Limonie, ein wenig gestoßene Muskatenblüthe, und funfzig Stück Austern, zuletzt kömmt die Brühe, womit der Kapaun gebraten, auch hinzu. Die Brühe wird auf Kohlfeuer gesetzt und beständig gerührt, bis sie eben aufkochen will: alsdann wird sie in eine Soßschale gethan, und zu dem Kapaun auf den Tisch gegeben.

Gute Krautwürstel zu machen.

Wird ein schönes süßes Krauthapel genommen, welches geputzt, steche den Stängel sauber heraus, und wasche es rein, es wird in einem Hafen gesotten: man thut ein wenig Speck und ein Stückel Kalbfleisch hinein, und lasse es schön weich sieden, und wenn es gesotten ist, so drücke es aus, lege es auf ein Bret, und schneide es zusammen; nimm einen grünen Petersil, hernach mache von zwey Eyern ein Eingerührtes, treibe in einen Weidling ein Stück Butter ab, schlage ein ganzes Ey sammt Dotter hinein, würze es ab, nimm Bratwürstdärme, mache fingerlange Würstel, nimm den Fasch, und fülle ihn hinein. Auf das Salzen muß man nicht vergessen, binde sie mit Spagat fingerlang, hernach nimm eine saubere Pfann, und lasse ein Paar Sud aufsieden, sodann mache mit Champion eine gute Soß, wozu auch Krebsschweifel und kälberne Brüßel kömmt, putze es sauber auf, lege die Würstel in die Einmachsoß, und laß es noch ein wenig sieden, wenn man es zur Tafel gibt, so löse man den Spagat auf, so sind sie fertig.

Eine Art den Kapaun mit Austern zu braten.

Es wird etwas Butter warm gemacht, alsdann werden dreyßig Stück Austern mit etwas Semmelbröſel und Muskatblüthe dazu gethan: es darf aber bloß warm werden. Diese werden in den Kapaun gefüllt, welcher gespickt und am Spieße gebraten wird. Darnach macht man eine Brühe von etwas Butter, die gelb gebraten. Man thut zwey Loth Mehl dazu, ein Schöpflöffel voll Brühe, etwas weißen Wein, denn Saft einer Citrone und funfzig Stück Austern. Alsdann wird der Kapaun mit der Brühe worin er gebraten, in die Austerbrühe gelegt, daß er nur ein Mahl aufkocht; hierauf wieder in eine Schüssel angerichtet, und das Gelbe von vier Eyern mit der Brühe nur warm gemacht, und zu der Austerbrühe gegossen, welche dann gleich, so wie sie etwas gezogen, über den Kapaun angerichtet wird.

Aenten mit Krenn.

Die Änten läßt man in Butter gelbbraun braten; es ist aber am besten, wenn man erst etwas Wasser und Salz darauf gießt, und sie alsdann in Butter bratet. Darauf thut man ein wenig Fleischbrühe und etliche Scheiben Limonie dazu, und läßt sie damit durchkochen. Wenn sie bald angerichtet werden sollen, thut man zu der Brühe klein geriebenen Krenn, ein Glasel Wein, etwas Essig, Limonie, Muskatnuß und Butter im Mehl umgewendet, läßt sie zusammen aufkochen, und richtet es über die Änten an.

Wilde Aenten mit Sardellensoß.

Man spickt die wilden Änten mit etlichen Nägel, bratet sie an dem Spieß mit Butter, schabt Sardellen, thut dieselben in die Bratpfanne, und begießt die Änten fleißig damit. Man gibt auch die Sardellensoß mit auf die Tafel.

Ein wohlschmeckendes Gericht, der arme Mann genannt.

Es wird eine Maß Milch genommen, um 2 Kreuzer Semmel, welche in die Milch eingeweicht wird, neun Eyer, und zwey bis drey Löffel gutes Weitzenmehl, welches alles unter einander gemenget wird. Alsdann schneidet man durchwachsenen Speck in dünne Scheiben, etwa ein Pfund, und gebackenes Obst, ungefähr ein und ein halbes Pfund, schmieret eine irdene Bratpfanne mit Butter aus, leget Schnitten Speck hinein, dann gebackenes Obst und wieder Speck, bis es alle ist. Hierauf wird die Milch mit der Semmel und den Eyern recht gesprudelt und darauf gegossen; hin und wieder werden Butterbröckel darauf gelegt, und alsdann wird die Masse in dem Bratofen oder bey dem Bäcker gebacken. Es schmecket gut und ist sehr nahrhaft.

Hühner mit grüner Soße.

Dazu muß man Rosmarin, Majoran, Spinat, grünen Petersil und Salben nehmen, klein hacken oder besser in einem Mörser stoßen, etwas Wein darauf gießen, und sodann durch ein feines Sieb treiben; wenn dieses geschehen, kann man noch

so viel Hühnerbrühe dazu thun, als man nöthig findet, so wie auch Butter, Zucker und Muskatenblumen, es aufsieden lassen, und über die weißgekochten Huhner gießen.

Kalbfleisch mit Majoran.

Man setzt das Kalbfleisch zum Feuer, würzt es nach Belieben und läßt es beynahe weich sieden, sodann macht man eine Einbrenne, reibt etwas gedörrten Majoran darein, und läßt es vollends in einer Casserolle abkochen.

Kälberzungen mit Majoran

wird auf gleiche Weise bereitet.

Tauben und Hühner mit Majoranbrühe.

Indem man das Geflügel gar kochen läßt, setzt man eine Casserolle mit würflich geschnittenem Speck über Feuer, daß er gelblich brate, thut sodann getrockneten Majoran und ein wenig Mehl hinein, um die Brühe sämig zu machen; wenn es nun ein wenig gelb geworden, legt man die Tauben oder Hühner hinein, gießt von ihrer Brühe dazu, und läßt es noch ein wenig zusammen einkochen. Beym Anrichten streut man geriebene Semmel überher.

Hat man eben keinen Speck bey der Hand, so kann man diese Speise mit einiger Veränderung auch mit Butter machen, wenn man nähmlich das Geflügel erst in einem Schmortopfe meist gar schwitzet, sodann Butter, Majoran und Muskatenblumen, und endlich geriebene Semmel dazu thut, um die Brühe dicklich zu machen.

Manche pflegen wohl noch diese Brühe mit Saffran gelb zu färben, dieses findet aber nicht allgemeinen Beyfall. Noch eine andere Kochart dieser Speise ist folgende: Man kocht das Geflügel, wie gewöhnlich, gar, gießt sodann die Brühe ganz ab, und gießt dafür so viel Sahne als zur Soße nöthig ist, thut etwas Butter und geriebene Semmel dazu, und läßt es vollends gar kochen.

Kalbfleisch mit Thymian.

Man setzt das Fleisch mit Wasser, Salz, ein wenig Butter, ein Paar Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein wenig gestoßene Nelken und Muskatenblüthe zum Feuer; wenn es nun bald gar ist, so schneidet man Speck würflich, läßt es in einer Casserolle rösten, nimmt sodann die Würfel wieder heraus, thut dagegen ein wenig Mehl, einen guten Theil Thymian, und zuletzt das Kalbfleisch hinein, und läßt es zusammen kochen.

Kalbfleisch mit Spinat.

Indem man das Kalbfleisch mit Wasser und Salz abkocht, bringt man auch den Spinat zum Feuer, und läßt ihn halb gar kochen; sodann nimmt man ihn heraus, läßt ihn abtriefen, überhackt ihn ein wenig, doch nicht ganz fein, thut ihn alsdann in eine Casserolle, gießt ein wenig Fleischbrühe darüber, würzt es mit Salz und Muskatenblüthe, thut noch ein Stück Butter und endlich auch das Fleisch dazu, und läßt alles zusammen über einem Kohlfeuer wohl zugedeckt einstoßen. Auf eine andere Art macht man es folgender Maßen. Man hackt das Kalbfleisch nebst ein Paar Zwiebeln und Petersilien ganz

klein, thut ein wenig eingeweichte Semmel und gehacktes Rindermark dazu, schlägt 3 Eyer hinein, und würzt es mit Salz und Muskatenblumen. Von diesem Gehäcke macht man Stückelchen eines Fingers dick und etwas länger als dieser, rollt sie im Mehl um, backt sie im Schmalz gelb, und gibt sie über Spinat, den man unterdessen gekocht gehackt und abgemacht hat.

Würste von Spinat.

Wir wollen dazu geriebene Semmel nehmen, und zwar die Hälfte davon in Butter rösten, und die andere Hälfte ungeröstet übrig lassen; nachher brühet man einige Hände voll Spinat, drückt ihn wieder aus, und hackt ihn klein. Alsdann mengt man alles zusammen in eine Schüssel, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rührt noch 5 bis 6 Eyer dazu, und läßt es ein wenig stehen. Unterdessen setzt man gute Fleischbrühe zum Feuer, und wenn selbige siedet, so benetzt man einen hölzernen Teller mit ein wenig solcher Brühe, nimmt etwas von obigem Teige darauf, formirt davon kleine Würste, und läßt selbige in der Brühe, worein man noch ein Stück Butter und etwas Würze thut, gar sieden. Wenn man den Parmesankäse liebet, kann man auch etwas davon in den Teig oder in die Brühe, oder auch wohl beym Anrichten über her streuen. Man kann auch wohl anstatt geriebener Semmel im Nothfall feines Mehl nehmen, auch fein gehackte Zwiebeln unter den Teig mischen, so wie man auch zur Veränderung die gemachten Würstchen in Schmalz backen kann; alsdann legt man sie in eine zinnerne Schüssel, thut Butter, Pfeffer und Muskatenblüthe,

auch wenn man will, etwas Majoran dazu, gießt gute Fleischbrühe darüber, und läßt es eine gute Weile aufkochen.

Holländische Soß über den Spargel.

Man setzt Wasser in einer Casserolle über Feuer, thut Saffran, Muskatenblüthe, Weinessig und Zucker dazu, und läßt es sieden. Sodann rührt man ein Paar Eyerdotter klar, nimmt die Casserolle vom Feuer, gießt die Eyer hinein, und läßt die Soß endlich wieder unter beständigem Umrühren über dem Feuer aufstoßen. Wenn es beliebt, kann man auch noch ein wenig Citronensaft dazu gießen.

Tauben mit Sauerampfer.

Die Tauben werden mit Butter, Fleischbrühe und Gewürz oder Schalotten über das Feuer gebracht; indeß der Sauerampfer in einem andern Casserolle in Butter gedämpft wird. Ist dieses geschehen, so thut man beydes zusammen, thut noch ein Stück Butter dazu, so wie zur Verdickung der Brühe etwas geriebene Semmel, Zucker, oder was man sonst noch zur Erhöhung des Geschmacks für nöthig findet.

Hühner mit Spargel.

Wenn wir die Hühner gehörig zubereitet haben, so können wir sie in halb Wasser und Wein abkochen, die Brühe mit Muskatenblüthe würzen, und ein Stück Butter daran thun; unterdessen machen wir wieder Spargel zurecht, kochen ihn in siedendem Wasser beynahe weich, und legen ihn sodann

zu den Hühnern, wozu wir noch klein gehackte Petersilie und geriebene Semmel thun, und so völlig abkochen.

Schmeckt uns aber dieses Gericht nicht, so können wir es auch nach folgender Vorschrift machen: Wir wollen die Hühner zerschneiden, mit Mehl bestreuen und in einer Casserolle in der Butter dämpfen; hierzu wollen wir nun auch den Spargel legen, und wenn beydes genug geröstet ist, guten Bouillon darauf füllen und weich sieden lassen. Zuletzt nun die Brühe sämig zu machen, können wir in Sahne eingeweichte Semmel nebst ein Bißchen Muskatblüthe daran rühren.

Junge Tauben mit Karviol.

Die Tauben werden nur für sich mit Wasser und Salz weich gekocht. Die Blumen aber werden in einem Schmortopfe oder irdenen Tiegel mit Butter und guter Fleischbrühe gedämpft, mit Muskatenblüthe gewürzt, und die Brühe mit geriebener Semmel sämig gemacht, zuletzt auch die Tauben dazu gethan und damit durchkochen lassen.

Hierbey ist zu bemerken, daß man durchaus keine verzinnte Casserolle dazu brauchen darf, weil sich sonst die weiße Farbe des weißen Karviols in eine blauliche verwandeln würde, welches doch die größte Schönheit desselben ist.

Hühner mit Karviol.

Die Hühner werden allein mit Wasser und Salz gekocht, so wie auch der Karviol; hernach nimmt man eine Pfanne, thut ein Stück Butter darein, röstet ein wenig Mehl darin, füllt gute Fleischbrühe

darauf, thut den Karviol nebst Muskatenblüthe dazu, und läßt alles gut einkochen. Anstatt geröstetem Mehls, kann man auch nur geriebene Semmel nehmen, auch wenn man will, die Brühe mit Krebsbutter roth färben.

Will man aber mehr Kunst bey dieser Speise anwenden, so kann man es nach folgender Vorschrift versuchen:

Man nimmt so viel Stück junge Hühner, als man nöthig hat, macht diese sauber zurecht, spickt sie und macht sie in einer Braise gar. Unterdessen putzt man auch den Karviol, und kocht ihn in siedendem Wasser; alsdann thut man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in eine Casserolle, röstet einen Löffel Mehl darin, doch daß es weiß bleibt, schlägt 4 Eyerdotter darunter, so wie auch einige Löffel voll Bouillon, würzt es mit Muskatenblüthe, und rühret es so über einem gelinden Kohlenfeuer ab, daß es dicklich wird. Wenn man nun anrichten will, rangirt man den gekochten Karviol so enge mitten in die Schüssel, daß es wie ein einziger Kopf aussieht, die Hühner werden aus der Braise heraus genommen, mit Glatze bestrichen, um den Karviol garnirt, und die obige Soße darüber gegeben.

Man kann auch die Hühner ungespickt lassen und wenn man anrichtet, zwischen den Karviol rangiren, die Soß darüber geben und mit Parmesankäse bestreichen, da es denn auf kurze Zeit in einen Ofen gebracht werden muß, daß es Couleur nimmt. Hierbey läßt sich auch noch besonders Koubissoße dazu geben.

Weißkohl als Vorkost.

Man nimmt so viel Kohl, als nöthig, und kocht ihn in Wasser und Salz weich; sodann nimmt man ihn wieder heraus, läßt ihn abtriefen, und legt ihn in eine Casserolle, wozu noch ein Stück Butter, Muskatenblumen, Englisch Gewürz, auch von manchen noch Kümmel gethan wird, gießt ein wenig Fleischbrühe, oder, wenn diese fehlt, guten Sahn darauf, und läßt es vollends abkochen. Um die Brühe sämisch zu machen, kann man, wenn es braun seyn soll, ein wenig gebrannt Mehl, oder wenn es weiß bleiben soll, geriebene Semmel daran schütten, auch das beliebige Fleisch zum Aufkochen dazu legen.

Hierzu kann ein Stück Rindfleisch oder Hammelfleisch, auch Gänse und Änten gegeben werden; ist es ein Rippenstück vom Hammel, so kann man es auf einen Rost grilliren, und mit geriebener Semmel und Pfeffer bestreuen. Gibt man aber Karbonadel, Bratwürste, oder dergleichen dazu, so bestreut man beym Anrichten den Rand der Schüssel mit geriebener Semmel und garnirt diese Kleinigkeit zierlich darauf.

Knöderl von Erdäpfeln zum Füllen der gebratenen Gänse.

Man hackt trockne oder frische Champions fein, mischt sie unter die geriebenen Erdäpfel, thut Eyer und Würze dazu, und formiret aus dieser Masse kleine Knöderln, die man in Fleischbrühe abkocht.

Große Knödel lassen sich auf diese Weise nicht bereiten; man muß dazu etwas Weitzenmehl darunter mischen, damit sie zusammen halten; wenn man diese Knödel in gebratene Gänse füllt, so schmecken sie außerordentlich gut.

Ochsennieren zu kochen.

Die Nieren werden erst in kurzer Fleischbrühe gekocht, dann in dünne längliche Schnitte geschnitten, klein geschnittenen Zwiebel, Ingber und Pfeffer darunter gemengt, an die heiße Butter gethan, geröstet und warm aufgegeben. Man kann auch, nachdem sie gekocht und geschnitten sind, eine Austernbrühe darüber machen.

Uebrig gebliebenes Kalbfleisch gut zuzurichten.

Man schneide das übrig gebliebene Fleisch in kleine Stücke, röste ein wenig Mehl in Butter gelb, dämpf damit Petersil und Schalotten, thue die übrig gebliebene Bratensoß dazu, würze es mit Pfeffer, Gewürznelken, Salz, in Würfel geschnittene Citronenschalen, man thue auch Citronensaft, gehackte Sardellen, Rosmarin und Lorbeerblätter, ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, und lasse es mit einander kochen.

Kalbsgekröse frikasirt.

Wenn das Gekröse vom Schlächter gerissen und geputzt ist, wäscht man es aus, und kocht es auf dem Salz nicht allzuweich ab. Dann legt man es in kaltes Wasser, nimmt alle Drüsen heraus, schneidet es in Stücke, und legt es mit einem Stück-

Butter und Gewürz in eine Casserolle, läßt es mit ein Paar Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, einen Löffel voll Wein, und mit Essig, wie auch etwas Fleisch-brühe, eine Weile dämpfen. Vor dem Anrichten wird die Brühe mit ein Paar Eyern abgequirlt, und nochmahls mit dem Gekrös durchrüttelt, daß die Brühe recht dicklich werde.

Kalbsgehirn schmackhaft zuzurichten.

Man nimmt das Gehirn aus drey oder mehre- ren Kalbsköpfen und kocht es mit Gewürzen ab. Ist es halb gar, so nimmt man es heraus, und zer- schneidet ein Stückchen einer Wälschen Nuß groß, wen- det dieses in zerklopften Eyern um, bestreuet sie mit durchgesiebter geriebener Semmel, und bäckt sie in der Tortenpfanne. Beym Anrichten beträufelt man es reichlich mit Citronensaft, und legt Citronenschei- ben darauf.

Schweinfleisch in einer Wildpret-Brühe.

Man siede das Fleisch nach dem Waschen in gesalzenen Wasser, aber nicht gar zu weich, reibe ein gut Stück Brotkrume, röste es schön gelb, und thue, wenn es genug geröstet ist, ein wenig in Würfel geschnittenen Speck, und ein Paar ebenfalls in Würfel geschnittene Zwiebeln hinzu, kehre auch diese ein Paarmahl mit dem Brote um, doch daß sie weiß bleiben, lösche das Geröstete mit etwas Essig ab, würze es mit Nelken, Pfeffer und Ingber, thue Citronenscheiben, ein Paar Lorbeerblätter, 5 oder 6 Wachholderbeeren, auch einen Rosmarin-stengel dazu, gieße nach Gutdünken von der Brü-he, worin das Fleisch gesotten worden, auch darein,

und lasse es mit dem Fleisch noch ein wenig aufkochen und richte es an.

Faschirte Ochsenzunge.

Koche die Ochsenzunge in Wasser und Salz weich, ziehe die Haut ab, hacke das hinten am Schlund sitzende Fleisch klein, thue dazu Eyer, gehackte Citronenschale, gestoßene Muskatenblumen, geriebene Semmel, und mache davon einen Fasch. Schneide die Zunge in der Länge von einander; mache den Fasch auf die von einander geschnittene Seite der Zunge, streiche es mit einem Messer glatt, bestreiche sie mit geschmolzener Butter, leg sie in eine Tortenpfanne, mache nur auf dem Deckel Feuer und backe sie braun. Mache eine Soße dazu von in Butter braun gerösteten Mehl, Wein, Kapern, Citronenscheiben, Murcheln, Champions und was du sonst willst.

Geröstete Zunge.

Koche die Ochsenzunge, wie die vorige weich, ziehe sie ab, schneide sie in der Länge von einander, kehre sie im Mehl um, laß Butter in einem flachen Tiegel braten, lege sie darein, und kehre sie oft um daß sie gelbbraun wird; lege sie in einen tiefen Tiegel, gieß Bouillon dazu und thue gestoßene Muskatenblumen, Pfeffer, ein Paar Gewürnelken, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Kapern und Citronenscheiben drein, und laß sie hiermit einkochen.

Lammfleisch mit Kapern.

Haue das Lammfleisch in Stücke, wasche es gut aus, laß Butter in einem Tiegel schmelzen, lege das Fleisch hinein, nebst ganzen Muskatblumen, etlichen Gewürznelken, ein Paar ganzen Zwiebeln und einigen Lorbeerblättern und ein wenig Basilikum, deck es zu und laß es auf gelindem Kohlenfeuer langsam kochen. Siehe aber nach, daß es sich nicht ansetzt. Sollte die Brühe zu knapp werden, so gieße ein wenig kochendes Wasser dazu. Wenn es fast gar ist, thue dazu Kapern, Citronenscheiben, woraus die Kernen genommen sind, etliche gewässerte und recht fein gehackte Sardellen, ein wenig Wein, laß es gar kochen, und wenn die Brühe nicht sämisch genug ist, ein wenig geriebene Semmel, auch Salz wenn es nöthig ist.

Kalbfleisch mit Sardellen.

Das Kalbfleisch hau in Stücke, koch es im Wasser und Salz fast gar, lege es in eine Casserolle, gieß etwas von der Brühe dazu, leg ein Stück Butter, gebrochene Muskatenblumen dazu, und laß es eine Weile damit kochen, dann nimm wohl gewässerte Sardellen, mache sie von den Gräten, hacke sie ganz klein, thue sie dazu und laß es kochen, fast zuletzt thue Citronenscheiben darauf. Die Brühe muß kurz eingekocht seyn.

Fasch von Kalbfleisch.

Nimm Kalbfleisch aus dem Schlegel, wovon die Haut und Sehnen abgemacht sind, etwas frischen Rindernierentalg, wovon gleichfalls die Haut

abgezogen, etwas von der harten Fette vom frischen Schweinefleisch. Das Fleisch muß zwey Theil, und das Talg und das Schweinfett ein Theil ausmachen. Schneide dieses alles in kleine Würfel und leg es in eine Casserolle nebst gehackten Zwiebeln, gewässerten und gehackten Sardellen, Salz, gestoßenen Pfeffer, ein wenig Basilikum, und setze es auf Feuer. Rühre es und laß es heiß werden, alsdann nimm es heraus, und laß es wieder kalt werden, dann hack es ganz, thue es in eine tiefe Schüssel, thue dazu Eyer, ein wenig Milch, geriebene Semmel und rühre es mit einer hölzernen Keule gut unter einander, und gebrauche es zu Butterteigspasteten, Poupetons, auch Rouletten, und wozu du sonst noch willst.

Nierenschnitte zu backen.

Nimm von einem kalten Kälberbraten die Niere und das Fett nebst etwas Bratenfleisch, hacke es klein, thue es in eine Schüssel, thue dazu Eyer, Rahm, gehackte Petersilie, oder statt dessen gehackte Citronenschale, Salz, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatennuß und geriebene Semmel, und rühre es durch einander; dann schneide Semmel in Scheiben, tauche eine Scheibe nach der andern in Milch, schmiere dann gleich das Gemengte eines Fingers dick auf die Scheiben, streich es mit einem Messer glatt, backte sie in einer Tortenpfanne und bestreue sie mit Zucker und Zimmet, sie müssen warm gegessen werden.

Kalbskopf.

Nimm einen ausgeschlachteten Kalbskopf und koch ihn in Wasser und Salz recht weich; er muß aber fleißig geschäumt und mit Ingber und Gewürz wohl gewürzt werden. Alsdann mach eine braune Brühe von braunen Mehl, Citronenschale, großen und kleinen Rosinen, länglich geschnittenen Mandeln und würflicher in Butter gebratener Semmel; diese Brühe wird über den Kalbskopf angerichtet.

Gebackene Kälberfüße.

Wenn die Füße recht rein gemacht, werden sie mit etwas Salz gar gekocht und müssen wieder kalt werden. Dann schneide sie ein Mahl durch, daß sie nicht so dick bleiben; dann mache einen etwas dicken Teig von Eyern, Milch, Mehl, Zucker und gestoßenen Muskatenblumen, kehre die Füße darin um, backe sie in abgeklärter Butter und gib sie warm zu Tische.

Ein eingebackener Schweinschinken mit einer Soße.

Nimm einen frischen Schweinschinken, ziehe die Schwarte säuber ab, koche ihn in Wasser, Essig und Salz gar, jedoch nicht zu weich, nimm ihn behuthsam heraus, leg ihn ohne Brühe auf eine breite irdene Schüssel; reib altes feines Kornbrot, vermeng es mit geriebenem Zucker, einen guten Theil gestoßenen Zimmet und recht fein gehackter Citronenschale; begieß den Schinken mit geschmolzener Butter, streue das Gemengte eines kleinen Fingers dick darauf,

klopf es mit der Hand fest, dann bespreng es mit den Rauhen von einer Federspule mit geschmolzener Butter, und laß es im Backofen oder in der Tortenpfanne, worauf nur oben Feuer ist, backen, aber nicht länger als bis die überzogene Rinde braun ist. Mache folgende Soße dazu: Röste in bratender Butter Mehl und etwas Zucker, rühre es und laß es schön gelbbraun werden, thue dazu Wein, eingemachte Kirschen oder Johannisbeeren, Zucker, gestoßenen Zimmet und Citronenscheiben, laß es zusammen etwas kochen. Richte den Schinken an und gieß die Soße darüber. Auf eben diese Art kannst du eine Wildschweinekeule, auch Wildpret machen; dieses muß aber vorher 8 Tage in Essig gelegen haben. Ein Stück Rindfleisch kann man auf eben die Art backen und dazu eine Sardellensoß machen.

Hühner mit Häring gespickt.

Laß ein Huhn mit Wasser und Salz halb gar kochen. Zerschneide frischen Häring in Streifen, und spicke das Huhn damit. Es muß aber zuvor kalt seyn, ehe du es spickst. Alsdann wird es zertheilt, in einen Tiegel gethan und von der Hühnerbrühe ein Theil darauf gegossen, und etwas Butter und Muskatenblumen dazu gethan. Zur Brühe wird die Häringsmilch, wie auch etwas Häring würflich geschnitten und einige Citronenscheiben daran gethan; wenn man anrichten will, wird die Brühe mit Semmelbröseln sämisch gemacht. Mit Kalbfleisch kann man eben so verfahren.

Gespickte Aenten mit Kapern.

Mache die Änten rein, haue die Flügel und den Hals ab, stecke die Spitzen von den Keulen ein, spicke die Änten mit grob geschnittenen Speck, bestreue sie mit Mehl, lege sie in bratende Butter, laß sie darin braun werden, thue sie dann in einen Tiegel, gieß eine gute Fleischbrühe dazu und laß sie kochen; dann thue Citronenschalen dazu, ganze Zwiebeln, gekochte Murcheln, Champions, Kapern, Muskatenblumen, Pfeffer, etliche Gewürznelken und fast zuletzt in Butter braun gemachtes Mehl, laß dieß zusammen kochen. Auf diese Art kann man auch Tauben oder wilde Änten zurichten.

Tauben mit einer Sardellenbrühe.

Man muß die ganzen ungeschnittenen Tauben in einem Schmortopf über gelinden Kohlenfeuer in zuvor gelbbraun gemachter Butter gar schmoren, sie alsdann heraus legen, fein gehackte Sardellen und Zwiebeln, nebst ein wenig Mehl, kochendem Wasser und ganz wenig Weinessig zusammen sieden, und diese Brühe über die Tauben in die Schüssel gießen.

Wie man von allen kalten Braten eine Frikasee machen muß.

Alle kalte Braten, von welcher Art es auch seyn mag, nähmlich Kalbsbraten, Lammsbraten, Hühner, Kapaune, Wälsche Hühner, Änten, Tauben, Wild oder Hasen können auf folgende Weise zur Frikasee zubereitet werden: Ist der Braten groß und hat starke Knochen, so schneidet man das Fleisch in großen Stücken herunter, alsdann schneidet man

solche in feine Scheiben; hat man etwas von Flügelwerk, so hauet man es mit den Knochen in zierliche kleine Stücke, thut ein gut Stück Butter in eine Casserolle oder breite Pfanne, läßt selbige recht gelbbraun werden, dann ein klein wenig Mehl nebst klein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, und den Braten alles zusammen hinein gethan, über dem Feuer fleißig umgeschüttelt und durch passirt, ein klein wenig Fleischsuppe, oder so selbige mangelt, ein wenig kochendes Wasser hinan gegossen, damit ein wenig durchgekocht, etwas Champions-Pulver, Nägelein und Muskatenblumen gestoßen und hinein geworfen, wie auch Citronen und Salz. Wenn alles ein wenig durchgekocht und zuweilen umgeschüttelt ist, schlägt man etliche Eyerdotter aus, nachdem man nähmlich viel Frikasee hat, rührt sie mit fein gehackter Petersilie und Weinessig klein, und gießt sie allmählich an die Frikasee, alsdann muß man fleißig schütteln bis die Eyer gar und die Soße sämisch wird, dann ist es fertig zum anrichten.

Rindszunge gespickt mit einer Sauce Douce.

Man kocht die Rindszunge erst etwas in Wasser, daß man die Haut davon abziehen kann, dann schält man sie sauber ab und spickt sie auf der äußern Seite, nun befestigt man sie an dem Spieß und bratet sie langsam gar. Die Sauce Douce dazu macht man auf folgende Art: Man nimmt etwas rothen Wein, ein Stück Zucker, Zimmet nnd Citronenschalen, kocht dieses ganz kurz und sämisch und richtet sie dann über die Zunge.

Auerhahn gefüllt zuzurichten.

Man nimmt vom Auerhahn den Magen und die Leber, thut Salz, Ingber und Pfeffer dazu, hackt es unter einander, röstet weiß geriebenes Brot in Schmalz, und thut es zum Gehäcke, schlägt Eyer daran, rührt es unter einander, füllt es hinein und nähet es zu, alsdann wird er wohl gespickt, mit Zimmet und Nägelein besteckt, und langsam gebraten.

Hühner mit ausgepellten grünen Erbsen und Krebse.

Kochet die Hühner, wie gewöhnlich: sind es aber junge Hühner, so kocht sie mit Rindfleisch-Bouillon, thut die Erbsen, wenn sie unterdessen in Butter gekocht oder im Wasser verwellt, und das Wasser rein abgelaufen ist, dazu, nebst gestoßenen Muskatenblumen, ein wenig Pfeffer und Butter und läßt es kochen. Zuletzt thut dazu abgekochte und ausgepellte Krebse, geriebene Semmel, laßt es kurz einkochen. Mit geschnittenen und abgekochten Spargel werden sie eben so gemacht. Man kann auch anstatt Butter Krebsbutter nehmen.

Kapaune mit Sellerie nach einem hohen Gout.

Die Kapaune werden zierlich präparirt, und am Spieß gebraten, dann ein guter Theil Selleriewurzel in etwas dicke Scheiben geschnitten, und allein mit wenig Wasser und einem Stückchen Butter gar gekocht, ein Paar kleine Scheiben Schinken, die Flügel, Magen und Leber, etwas vom besten

Sellerieкraut, so abgeputzt worden, zwey hart gekochte Eyer, das alles klein gehackt und gestoßen, etwas braun Mehl gemacht und alles da hinein, auch ein Paar geröstete Semmelscheiben, alles über dem Feuer wohl durch einander gerührt. Die Suppe von dem allein gehackten Sellerie darauf. Auch kann man ein wenig Bratenbrühe machen, und solche mit dazu nehmen, dann solches wohl durchgekocht und hernach durch ein Sieb gestrichen, so wird man eine vortreffliche Couillige oder Kraftsuppe bekommen. Wenn die Kapaune gar sind, so thut man sie in die durchgestrichene Brühe, wie auch den abgekochten Sellerie, und läßt es auf gelinden Feuer verdeckt ein wenig durchschwitzen.

Ragout von Aenten auf einer Schüssel.

Die Änten müssen recht schön und saftig gebraten seyn, alsdann legt man sie in eine etwas tiefe Schüssel, schneidet sie auf der Schüssel klein, daß alle Brühe und Saft in der Schüssel bleibet, dann noch mehr andere Brühe, und so man die nicht hat, so kann man den Änten vorher ein wenig Bratenbrühe machen, und solche mit dazu nehmen, auch Stückchen Butter, feingeriebenes Brot, Citronen, Murcheln, Champions, Artischockenstiele, so man will, auch etwas Gewürz, dann zugedeckt und auf Kohlenpfanne vollends fertig gemacht.

Gans mit Karviol.

Wenn man eine Gans sauber präparirt und eingebogen hat, so muß man sie mit Bindfaden umwickeln, daß sie im Kochen eine zierliche Form

behält und auch nicht von einander fällt, dann kocht man sie gar mit Wasser, Salz, Zwiebeln, und Kräuter, macht guten Karviol gekocht zurecht, und legt solchen beym Anrichten um die Gans herum.

Lerchen in Sauerkraut.

Reiniget die Lerchen, schneidet ihnen die Beine ab, nehmet den Magen behuthsam heraus, waschet sie in warmen Wasser, lasset Butter in einen Tiegel kreischen, bratet sie darin; wenn das Sauerkraut, wie gewöhnlich gekocht oder gedünstet ist, thut man kurz vor dem Anrichten die Vögel dazu, daß das Kraut einen Geschmack davon bekommt. Man kann auch vorher an das Sauerkraut legen, welche auch ohne Lerchen am Sauerkraut gut schmecken.

Ochsenzunge mit Austern.

Nachdem die frische Rindszunge weich gekocht, wird sie abgeschält, von einander geschnitten und in eine Rein gethan, dann nimmt man sechzig Austern, vierzig davon löset man aus, bestreuet sie mit Salz, Pfeffer und Muskatenblumen, besprengt sie mit einem Citronensaft, zerreibt sie in ein wenig Wein, gießt von der Brühe daran, worin die Zunge gekocht hat, zerrührt sie darin, setzt sie mit einem Stück Butter aufs Feuer, gibt geschnittene Citronenschalen, zerriebene und in Butter geröstete Semmel und die ganz abgewaschenen Austern dazu, und läßt dieß zusammen gut aufkochen; gibt die Zunge auf, macht mit den ganzen Austern einen Kranz herum, und gießt die Brühe darüber.

Lammfleisch mit einer Sardellensuppe.

Das Lammfleisch wird in einer guten Rindsuppe mit etwas Wein gekocht, nun rühret man ein Stück Butter zu Schaum, thut dazu Milchrahm, ausgelöste klein geschnittene Citronenschalen, den Saft von einer Citrone, und geschnittene grüne Petersilie, rühret dieses alles unter einander, selbiges in die Suppe gethan und ein wenig mit sieden lassen, die Suppe wird eingebrennt, gewürzt, aufgekocht, und aufgeben.

Schinken mit Ragout.

Man schneidet den rohen Schinken in Schnitte oder Scheiben, thut sie in die Casserolle, streut weißen Pfeffer mit geriebener Semmel darauf, gießt rothen Wein daran und läßt sie gut dünsten. Wenn sie gar sind, legt man sie ordentlich in eine Schüssel, drückt den Saft von einer Citrone darauf und belegt den Rand der Schüssel mit grüner Petersilie.

Ragout vom Reh.

Das Rehfleisch wird mit schönen dicken Speck gespickt, darauf in eine Casserolle an zerlassenen Speck mit gerösteten Mehl gethan und gebräunet, dann mit vermischten Gewürz bestreut, eine gute Rindsuppe mit einem guten Glas Wein daran gethan. Wenn es gar gekocht ist, richtet man es an, und drückt den Saft einer Citrone darauf.

Aenten mit Sauerkraut im Backofen.

Die Änten werden, nachdem sie geputzt und gespeilert sind, an einen Spieß gesteckt und halb gar

gebraten, dabey werden sie einige Mahl mit Butter bestrichen, und der Saft, der heraus lauft, wird in ein Pfännchen aufgefangen. Indeß hat man Sauerkraut beygesetzt, und wenn dieß halb gar ist, gießt man das Wasser ab, thut ihn auf ein Bret aus und schneidet ihn mit einem Messer klein, setzt ihn dann in eine Casserolle mit Schmalz auf und läßt ihn so durchschmoren, daß er etwas bräunlich wird. Sollte er etwa zu trocken werden, so gieße man Fleischbrühe hinzu und läßts eine Weile dämpfen; endlich macht man einen Rand von guten und mürben Butterteig um eine Schüssel, die fett mit Butter oder besser mit Schmalz ausgeschmiert seyn muß, schüttet etwas Sauerkraut unter, legt die Änten darauf, verdeckt sie mit dem übrigen Sauerkraut und läßt es gelbbraun in einem Backofen backen.

Rebhühner mit Muscheln.

Die Muscheln werden abgewaschen, der Bart abgenommen, trocken in eine Pfanne gethan und in ihrer eigenen Feuchtigkeit sieden lassen, bis die Schalen aufspringen, hernach ausgelöst, den Darm davon genommen und weg geworfen, solche blattweis geschnitten, in eine Pfanne gethan, in frischer Butter gedämpft und gebräunet, geriebene und geröstete Semmel dazu gethan, zusammen gerührt, braun werden lassen, hernach guten Wein mit etwas Hühnersuppe darauf gegossen, Citronensaft, klein geschnittene Citronenschalen und gestoßene Muskatenblumen dazu gethan, unter einander gerühret, ein wenig sieden lassen, nun die gebratenen oder

gedämpften Rebhühner dazu gethan und gut auf-
sieden lassen.

Ragout von Schnepfen.

Die gebratenen Schnepfen werden in Stücke
geschnitten, dann Mehl in Butter gebräunt, solche
darein gelegt, Nelken, Muskatenblumen, Salz,
ein wenig Thymian und Basilikum dazu gegeben,
und sie darin ein wenig dämpfen lassen, dann gute
Fleischbrühe daran gegossen und sie gut aufsieden
lassen.

Fasan mit Austern.

Man schneidet dem Fasan den Kopf ab, hier-
auf rupft man ihn und nimmt ihn aus, wässert ihn
eine Stunde, spickt ihn mit Speck, und legt ihn in
einen Schmortopf, begießt ihn erst mit Wasser und
Salz, alsdann thut man Butter daran, und läßt
ihn braten; so daß man oben auf den Deckel Koh-
len thut. Wenn er gar ist, thut man ausgemachte
Austern mit ihrer Brühe, Citronenscheiben und Sem-
mel daran, und läßt die Brühe nur ein Mahl auf-
kochen; sonst werden die Austern hart. Wenn man
den Fasan anrichtet legt man den Kopf zur Zie-
rath daben.

Von gebratenen Fleischspeisen.

Ein Hirschzemmer in Soß zu braten.

Wenn man ein Hirschzemmer oder Keule erhält, und nicht gleich Gebrauch davon machen will, so hält sich dasselbe in Essig recht schön, wenn man es auf folgende Art zurichtet: Man wässert dasselbe in Brunnenwasser zwey bis drey Stunden ein, alsdann wäscht man es recht rein ab, und legt es in eine Multer, bestreuet es mit Salz, und gießet guten Bieressig darauf, thut Lorbeerblätter und Englisches Gewürz daran, und läßt es so zugedeckt stehen. Es hält sich so wohl drey Wochen. Ists ein starker Zemmer oder Keule, so thut man besser, wenn man es im Ofen als am Spieße bratet. Man spicket es alsdann mit Speck, leget es in die Bratpfanne, und bratet es mit Butter gar. Man kann es auch noch mit Essig begießen.

Wildpret frisch zu erhalten, ohne es in Essig zu legen.

Man bestreuet ein Wildzemmer oder Keule mit ein wenig Salz, tunket ein Serviet in Essig und schlägt es um das Wildpret so dicht, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hänget man es an einen lüftigen trocknen Ort, und wenn man das Wildpret braten will, so nimmt man es aus der Serviette, wässert es, und bratet es wie anderes Wild am Spieß.

Einen Kälberbraten frisch zu erhalten.

Es ist dieses oft im Sommer eine nöthige Sache, weil man doch nicht immer alles gleich verbrauchen kann. Man nimmt alsdann in Ermanglung eines lüftigen Behälters eine Serviette, und schlägt sie um den kalten Kälberbraten recht dicht zu, daß keine Luft dazu kommen kann, und setzet ihn so an einen kühlen Ort, so hält er sich recht gut.

Eine sehr gute Art Kesselbraten.

Man läßt sich in Ermanglung eines Bratofens einen langen eisernen Kasten ohne Deckel machen, der so lang ist, daß er über eine große Bratpfanne paßt, und etwa zwey Hände hoch ist. Der Braten wird alsdann in die Bratpfanne gelegt, und gehörig gesalzen; sodann wird er auf einen Dreyfuß gesetzt und Kohlen darunter gemacht. Wenn er recht im Braten ist, wird oben der eiserne Kasten überdeckt, auf welchen auch Kohlen gelegt werden. Dieser wird zuweilen abgenommen, daß man den Braten fleißig mit Butter begießen kann. Er wird so recht schön und geschwinder, als in dem Bratofen gar. Man kann auf diese Art Hasen, Kälberbraten, Schweinschinken und dergleichen braten. Es ist eine große Menage, und sie schmecken so recht schön, nur ist dabey noch zu erinnern, daß sie auf bloßen Kohlen gemacht werden.

Glaß von einem Mollbratel.

Es wird ein schönes Mollbratel genommen, und solches sauber abgehäutelt, und spicke es schön, hernach nimm eine Casserolle, gib Schinken, Kalb-

fleisch, gelbe Rüben, Seller, Kräutelwerk, Zwiebel und Limonienschalen hinein; dann nimm ein wenig Essig, ganze Gewürznägerl, Muskatenblüthe, und ein Seidel gute Schli, und Rindsuppe dazu, lege das Mollbratel hinein, setze es auf eine Gluth, und laß schön weich sieden. Wenn es weich genug ist, so nimm es heraus auf eine Schüssel, oder Casserolldeckel, seihe die Glaß durch ein Haarsieb in ein anderes, hernach setze es auf einen Windofen, und laß stark eingehen, wenn es sich schön zeiget, so lege das Mollbratel in die Glaß hinein, setze es auf eine heiße Asche, und glasire es schön auf dem Speck, hernach mache von Müscherln oder Austern eine gute Soß, richte es auf eine Schüssel, und gibt das Mollbratel darauf.

Ein guter Rinderbraten.

Man hängt denselben, wenn es kühl ist, zwey bis drey Tage in die Luft. Alsdann klopfet man ihn recht mürbe, und spickt ihn recht dicht mit Speck. Hierauf bestreuet man ihn mit Mehl, und bratet ihn mit Butter, in einer Casserolle. (Er muß recht fleißig begossen werden.) Wenn er braun ist, gießet man Fleischsuppe, Weinessig und Kapern dazu, und läßt ihn so drey Stunden kochen. Alsdann richtet man denselben an, gießet die Brühe darüber, und beleget sie mit Limonienscheiben.

Mollbratel.

Nimm ein schönes Mollbratel, häute es ab, und sprenge es mit Salz, dann nimm ein Fischwandel oder Casserolle, schneide eine frische Kernfette, und gib es sammt Schinken, Speck, ganzes

Gewürz, Kräutelwerk, Limonienschalen und Zwiebel in die Casserolle hinein, gib ein wenig Essig daran, setze es auf einen Dreyfuß, gib ein gemaches Kohlenfeuer darunter, und laß eingehen; wenn es eingegangen, und keinen Saft mehr hat, so ziehe die Fette von der Schü ab, und gib es daran, man muß einen sauern Rahm und Kapern hinein gebe, und sodann ganz gemach gehen lassen; wenn es weich ist, so lege es in eine Casserolle, und gib Französische Kapern, ein wenig klein geschnittene Sardellen, und ein Blattel Limonie hinein, gieß auf die Preß eine gute Schinkengolly, und laß es wohl einsieden, sodann gib Gewürz und Salz daran.

Einen Kuheuter zu braten.

Man nimmt einen Kuheuter, setzet ihn mit Wasser und Salz auf, und läßt ihn recht weich kochen. Alsdann schneidet man ihn in Stücken, kehret ihn im Mehl um, und bratet ihn in Butter gelbbraun. Da er lange kochen muß, so setzet man ihn gern bey einer Gelegenheit an, da man obnedem Feuer haben muß.

Mostfleisch.

Ein schönes Mollbratel genommen, häutel es sauber ab, gib in eine Rein Kernfetten, ein Paar Hapel Spanischen Zwiebel, anderes Kräutelwerk, wie zu andern eingerichteten Fleisch, das Mollbratel darauf gelegt, ein wenig Essig und Rindsuppe dazu gegeben, und laß es dünsten; wenn das Fleisch weich ist, und die Soße schön braun eingegangen, so nimm das Fleisch heraus, streue auf das eingegan-

gene Wurzelwerk ein wenig Mehl, und laß mit angehen, hernach gib den übrigen Most darauf, hast du zu wenig Most, so gib etwas Suppe dazu, darnach gib Limonienschalen, ein wenig gestoßene Gewürznägerl und Muskatenblüthe, laß die Soß gut durch einander sieden, schlage es durch ein Haarsieb, lege das Mollbratel darauf, und laß eine kleine Viertelstunde sieden; gib aber Acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt.

Schweinbraten.

Man salzet dieselben etwas, und leget sie drey Tage in Essig, worauf man sie in Essig gar dünstet. Wenn sie bald angerichtet werden sollen, macht man Butter braun, läßt sie eine halbe Stunde darin braten, und gießet den Essig dazu, daß es eine pflaumige Brühe gibt.

Englischen Braten zu machen.

Man nehme ein Stück Beulrieth mit Mollbratel so schwer an Gewicht, als es die Menge der Tafelgäste erfordert, schlage das Rücklein weg, nehme einen Speck, schneide und bestreue ihn mit neuen Gewürz, Limonienschäler und Salz, bespicke oder vielmehr bestecke damit das Stück. Lege man es alsdann in eine Casserolle, schütte Essig, rothen oder weißen Wein darüber, nehme auch Zwiebel, Limonienschäler und Berchtram dazu. Man lasse es in dieser Beitz ein oder zwey Tage liegen. Bevor man aber selbes braten läßt, nehme man ein Papier, bestreiche es mit Butter, beleg es mit Speckblattel, auf die Speckblattel frische Zwiebel, Limonienschäler, dann lege man das Stück auf das belegte Pa-

pier, verbinde es gut, und lasse es drey ganze Stunden auf einem Spieß braten; begieß es fleißig mit der Beitz, in der das Stück gelegen ist. Als es schon gebraten ist, nehme man eine Casserolle, ziehe das Papier von dem Braten weg, und leg es darein, seihe den Beguß darauf, decke die Casserolle zu, und stelle es in Ofen, oder auf einen Dreyfuß, damit es auskoche. Nehme man ferner eine Sardellen, Müscherl oder Trüffelsoß auf eine Schüssel, doch nicht gar zu viel, richte darein den Braten an. Man kann ihn aber auch in seiner eigenen Soß anrichten; doch muß man vorher das Fett rein abziehen.

Schellbraten.

Dieser wird mit Salz bestreuet und in Essig gelegt, wenn er fünf bis sechs Tage gelegen, wird er im Bratofen mit Essig gebraten, und zuletzt mit geriebenem Brot bestreuet, daß er eine braune Rinde bekömmt, man mengt unter das Brot geriebene Limonienschalen und gestoßene Gewürznägerl, und begießt es, wenn es angebacken, mit etwas Brühe, aber nicht im Anfang, sonst spült es sich ab. Indeß ein wenig bloß Schweinfett kann man darüber gießen.

Faschirte kälberne Brust mit grünen Fisolen.

Es wird eine schöne kälberne Brust genommen, faschire selbe, hernach blanschire es, oder laß ein wenig anziehen, und spicke es, nehme sodann eine Casserolle, gebe ein wenig Speck, einen guten Theil Kalbfleisch und Schinken, Zwiebeln, etliche gelbe Rüben, Spanisch Kräutel, Lorbeerblätter, Limo-

nienschalen, Muskatenblüthe, und Gewürznägerl, und laß gut dünsten, hernach lege die Brust hinein, gieße selbe mit einer guten Rindsuppe an, gib ein wenig Weinessig darein, und laß still fortsieden, hernach nimm grüne Fisolen, und putze sie, schneide sie klein, siede sie weich, und gib frisches Wasser daran, seihe es durch ein Sieb, richte es in eine Casserolle, gebe eine gute Golly darauf, Gewürz und Salz so viel vonnöthen, und laß weich sieden. Eine Viertelstunde bevor du anrichtest, nehme die kälberne Brust heraus, seihe die Glaß durch ein Sieb in eine andere Casserolle und laß in ein ganz kurze Soß eingehen, darnach lege die Brust hinein, und glasire es schön, wenn du solche anrichten willst, so lege es heraus, richte die Fisolen in eine Schüssel, mache es mit einer Limonie sauer, und richte die Brust darauf an.

Schellbraten mit Maschanzgeräpfeln.

Man breche die Rippen von dem Schellbraten ein, und füllet ihn mit geschälten Äpfeln, die man mit Zucker und Weinbeerl gedünst. Man nähet ihn zu, und bratet ihn mit Butter braun im Bratofen oder Casserolle.

Einen Schlegel auf Hannoverisch.

Es wird ein schöner kälberner Schlegel genommen, ihn wie zum Braten gerichtet, darnach spicke ihn mit Finger dicken Speck, Schinken und Salzen, nehme sodann eine Casserolle, gib Speckfetten, Schinken, Kalbfleisch, Spanisch Kräutel, Lorbeerblätter, Basilienkraut, Limonienschäler, Pfeffer, Ingber, Muskatenblüthe, Gewürznägerl, Zwiebel,

Weinessig, und ein Seidel sauern Rahm hinein, darnach nehme den Schlegel, wasche ihn sauber, und salze ihn, richte ihn in die Casserolle, begieß ihn mit sauern Rahm, setze ihn auf einen Dreyfuß, gebe unten und oben Feuer, und laß ihn schön gehen, du mußt ihn aber immer mit den Saft, der abläuft, begießen, damit er eine schöne Farbe bekömmt, und muß so werden, als wenn er am Spieß gebraten worden wäre. Wenn er fast fertig, so gebe eine gute Schinkengolly darauf, und laß selbe wohl mit aufsieden, hernach nimm den Schlegel heraus, ziehe die Fette sauber herunter von der Soß, streiche es durch ein feines Tuch in eine andere Casserolle, lege den Schlegel wieder hinein, laß ihn einen Sud aufthun, und richte ihn an. Wenn du willst, so kannst du auch Austern oder Müscherl dazu nehmen.

Kapaun, oder Indianer mit Austern gefüllt.

Nimm einen Kapaun, mache ihn auf, und senge ihn auf einen Windofen, schneide ihn auf den Rücken auf, löse die Beiner heraus, nimm einen guten Fasch, bestreiche damit den Kapaun inwendig ganz dünn aus, hernach dünste die Austern ein wenig in Butter, wie auch frische Artoffeln, Brüß und Gaum; lege solches in ein Casserolle, gib eine Schinkengolly darauf, laß recht stark einsieden, gib Salz und Gewürz daran, und laß den Ragout kalt werden, darnach gib es in den Kapaun, und nähe ihn auf den Rücken zu, nimm sodann eine Casserolle, belege es mit Speck, Schinken, Kalbfleisch, Zwiebel, Limonienschalen, ganzes Gewürz und Kräutelwerk, gib es in den Kapaun hinein, und laß ihn schön gemach gehen; wenn es braun und weich ist, so lege ihn her-

aus, gib auf die Schinken, wo der Kapaun eingericht gewesen, eine gute Golly darauf, und laß etliche Sud aufthun, lege den Kapaun in eine Casserolle, seihe die Soß durch ein feines Haarsieb darauf, und bevor du anrichtest, so setze den Kapaun auf einen Dreyfuß, gib ein Kohlfeuer darunter, und laß ihn sieden, damit er durch und durch recht heiß wird. Man kann auch ein Ragout von Austern oder Kartoffeln darunter geben.

Einen Gemsenschlegel gut zu bereiten.

Der Gemsenschlegel muß gut ausgewaschen, sauber abgehäutet, eingesalzen werden, und in dem Salz eine Stunde liegen bleiben; dann wird er gespickt und in der folgenden Beitze gebeitzt: nähmlich ½ Seidel Tokayer, eben so viel rothen Ofnerwein, etwas Essig, Gewürznägerl, und verschiedene Kräuter, siede dieses alles gut, und gieß es über den Schlegel, welcher etliche Tage in dieser Beitze gut zugedeckt liegen bleibt, auch legt man in diese Beitze ein Hapel Spanische Zwiebel. Zum Gebrauch wird der Schlegel gebraten, in die Beitz ein wenig Rahm, etwas Mehl, und Limonienschäler gegeben, lasse es ein wenig sieden, und passire es über den Schlegel.

Einen Kälber Nierenbraten so zuzurichten, daß er wie ein Rehzemmer aussieht.

Schneide die Nieren heraus, und haue das innere vom Bein etwas ab, auch das dünne Fleisch schneide davon ab. Wasche und spicke ihn wie einen Rehzemmer, lege ihn zwey Tage in eine Essigbeitze, und brate ihn am Spieß wie das Wildpret, dann

mache eine Rahmsoß, oder Citronatsoß, oder auch Soß von Sardellen darüber, und gib ihn zur Tafel.

Frische Ochsenzunge auf dem Rost gebraten.

Die frische Ochsenzunge wasche recht sauber aus, und siede sie in einer guten Fleischbrühe recht mürbe; dann schäle sie rein ab, und schneide sie nach der Länge von einander, salze sie ein, schmiere sie mit Butter, bestreue sie mit Pfeffer, und lege sie auf den Rost, begieße sie unter dem Braten mit Butter und Citronensaft, bestreue sie mit Zucker und Semmelbröseln, und wenn sie eine schöne Farbe hat, und vollkommen ausgebraten ist, so richte sie an, und bestreue sie mit Citronenschalen.

Rehschlegel auf Niederländer Art.

Den Rehschlegel häute ab, mache eine Beitze von Wein, Essig und Wasser, von jedem gleiche Theile genommen, Salz, Citronenschalen, Nägerln, Zimmet, Ingber, Muskatenblüthe und Pfeffer, Lorbeerblätter, Kudelkraut und Rosmarin, laß alles unter einander recht kochen, und gieße es so drey bis viermahl siedend über den Rehschlegel, und laß ihn sodann darin beitzen. Dann spicke und brate ihn recht im Saft bey gelinden Feuer, wenn er genug gebraten, und öfters mit seiner Beitze wohl begossen worden, richte ihn an, und belege ihn mit Citronenschnitzen. Gebe entweder seine eigene Soß dazu, oder eine andere süße, z. B. von Ribisseln oder Weichelsaft.

Rebhendeln mit Austern gefüllt.

Bereite schöne frische Rebhendel wie gewöhnlich; dünste ausgelöste Austern in Butter, schneide in der Größe der Austern ausgelöste Krebsschweifeln und die Leber von den Rebhendeln, dünste alles dieses, schütte ein wenig Milchrahm darauf und würze es gut, fülle damit die Rebhendel, speile oder nähe sie gut zu, und brate sie schön langsam damit sie nicht aufspringen. Beym Anrichten begieße sie mit einer guten Sardellensoß.

Kapaun oder Fasan mit Linsen.

Putze sauber einen Kapaun oder Fasan, wie gewöhnlich, der Fasan wird aber gespickt, und auf dem Spieß gebraten. Siede sauber gewaschene und geklaubte Linsen in der Fleischsuppe, mache sie ein wenig säuerlich, und brenne sie mit einer Zwiebeleinbrenn wenig ein, und gib auch wenig Zwiebel darunter. Sehe aber, daß die Linsen schön ganz bleiben, darum dürfen sie nicht gerührt, sondern nur überschüttet werden, dann richte sie über den Kapaun oder Fasan.

Lämmerbraten in Soß, und einiges von den Vortheilen bey dem Einschlachten der Lämmer.

Wenn man sich selbst Lämmer fett macht, die man auf die Weide gibt, und sie hernach im Stalle fett macht, so hat man davon ansehnlichen Vortheil; allein man muß dahin sehen, daß sie gehörig ausgemästet werden. Man erhält von ihnen alsdann einen guten Theil Talg, welches man zum Lichtgießen

gebrauchen kann. Den Lämmerzemmer kann man wie ein Wildzemmer zurecht machen, und braten lassen, oder einen Lämmerbraten mit dem Rücken frisch braten; von dem andern Lämmerrücken kann man einmahl Karbonadel machen, und den Schlegel in eine Beitze legen, alles Fett abschneiden, sie spicken und am Spieß braten, oder dieselbe einsalzen und räuchern. Das Beischel ißt man mit langen braunen Kohl, so hat man davon auch eine Mahlzeit. Den Lämmerkopf salzet man ein, räuchert ihn, und kocht ihn nachher mit Rüben. Die Füße aber wendet man in Eyern und Mehl um, und bäckt sie in Butter gar; so hat man verschiedene wohlschmeckende Speisen, von einem Hammel.

Schöpfenschlegel.

Nimm einen Schöpfenschlegel, löse die Beiner ab, schlage ihn mit einem Nudelwalker, alsdann nimm eine Leber von was du immer willst, nimm Speck, Spanisch Kräutel, Limonienschalen, Basilikum, Lorbeerblattel, gestoßenen Pfeffer, Muskatenblüthe, und ein wenig Gewürznägerl, schneide dieses alles wohl unter einander, faschire selbes, und binde es zusammen, hernach nimm eine Casserolle, belege solche auf den Boden mit einer dünn geschnittenen Zwiebel, alsdann nimm einen Speck, mit einem dünn geschnittenen Schinken, gib eine ganze Muskatenblüthe und Nägerl, wie auch Limonienschalen, Lorbeerblätter, und Spanisches Kräutel daran, setze es auf einen Dreyfuß, gib ein gemaches Kohlenfeuer darunter, und laß gemach dünsten; gib auch immer einen Saft von einem guten Essig und Wein

daran. Wenn er weich genug ist, so nimm den Schlegel heraus, seihe die Fetten herunter, gib eine Golly darauf, und laß wohl aussieden, schütte es durch ein feines Haarsieb in eine andere Casserolle, laß wohl aufsieden, richte es auf eine Schüssel, und lege den Schlegel darauf. Du kannst auch eine Soß von Champion, grünen Fisolen, Umurken, Muskatenblüthe, Nägerln, Schwämmerln, oder von Kräutern dazu machen.

Ein gutes Mollbratel zu machen.

Ein schönes Stück Mollbratel genommen, schneide dünne Schnitzeln davon, als wie andere Mollbraten, salze sie wohl ein, und brate sie auf einen Rost, darnach nimm Speckfette, Schinken, Kalbfleisch, Zwiebel, Limonienschalen, Lorbeerblätter, Spanisches Kräutel, Basilikum, ganze Gewürznägerl, Muskatenblüthe und Pfeffer, dieses alles zusammen in die Casserolle, gib das Mollbratel hinein, gieß ein wenig Essig, wie auch Wein und Wasser daran, setze sie auf einen Dreyfuß, gib ein gemaches Kohlenfeuer darunter, und laß wohl sieden, damit es braun wird, hernach gib ihr einen Saft mit einer Schü, und wenn es weich ist, so lege es in eine andere Casserolle, seihe die Fette herunter, rühre zwey Löffel voll Mehl und etliche Löffel voll Rahm darunter, salze es, und laß gut aussieden, hernach seihe es durch ein feines Haarsieb auf das Mollbratel, und laß noch einen Sud aufthun. Man kann es auch mit Müscherln oder Austern auf die Tafel geben.

Ragout von Lämmerbraten.

Laß Butter braten, thue etwas Mehl darein und laß es braun werden, gieß gute Brühe dazu, thue gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatennuß, fein gehackte Zwiebeln, Citronenscheiben, etliche gewässerte und gehackte Sardellen und Kapern dazu, den in Stücke geschnittenen Braten lege dazu, und laß es zusammen kochen.

Ein Spanferkel zu braten.

Das Spanferkel muß noch nicht gefressen, sondern vom Saugen gut und fett seyn. Wenn es geschlachtet, wird es abgebrüht, wobey zu bemerken, daß das zum Abbrühen gebrauchte Wasser nicht heißer seyn darf, als man zur Noth einen Finger darin halten kann; dann werden die Augen behuthsam heraus gestochen und wenn es ausgenommen ist, wäscht man es gut und wässert es, dann hänge es auf, daß es abträufelt, wenn dieses geschehen ist, trockne es in und auswendig mit einem Tuch gut ab, und salze es inwendig gut, tressire die Keule breit aus einander und stich einen hölzernen Speil quer durch das Schloß, daß solcher die Keule aus einander hält, binde die Vorderfüße nach vorn und die Hinterfüße nach hinten, dann stecke das ganze Spanferkel der Länge nach an den Spieß, daß solcher durch den Hals gehet, und zum Rissel herauskommt, damit kein anderes Loch dadurch verursacht wird. Gib in den Bauch ein weißes Tuch, oder Äpfel, oder Stück Brot, wie du willst, und nähe ihn zu, so laß es eine Stunde beym mittelmäßigen Feuer braten. Während des Bratens bestreiche das Spanferkel

fleißig mit abgeschälten Speck, in einigen Minuten wieder mit saubern Tuch abgewischt, und bey einem starken Feuer geschwind umgebraten, so wird es recht schön werden, und bekommt keine Blasen. Es muß schön gelbbräunlich, und die Schwarte resch gebraten seyn. Wenn es so gebraten ist, so zieht man den Speil und Bindfaden heraus, und gibts auf die Tafel.

Man bratet das Spanferkel noch mit einer Abänderung; nähmlich wenn es schon am Bratspieß ist, koche Salzwasser und binde einen Quast von Strohähren, besprenge damit das Ferkel während dem Braten mit dem Salzwasser, bis es überall eine harte Haut bekommt. Dann gieß weißes Baumöhl auf einen tiefen Teller, nimm das Rauhe von einer Federspule und bestreiche mit dem Baumöhl das Ferkel; fahre damit fort, bis es gar ist.

Ein Gänsebraten.

Schlachte die Gans Tags zuvor, fange das Blut in Essig unter beständigem Quirlen auf, rupfe sie, da sie noch warm ist, auch halte die Füße über das Feuer, damit du die harte Haut abziehen kannst, stopple sie rein, reibe sie mit einer Hand voll Mehl oder Kleye ab, daß sie recht weiß wird. Hacke die Flügel und den Hals kurz ab, die Pfoten werden beym Gelenk abgeschnitten, nimm die Gans aus, ziehe die Blume oder Flaumen, den Magen und die Leber heraus, und putze alles rein aus, deßgleichen die Därme, reibe diese mit Salz ab, winde sie um die Pfoten und koche dieses Gekröse zusammen; richte dieses alles mit einer Soße, oder mit Reiß oder geschnittenen Nudeln zu einer beson-

dern Speis. Wenn du nun die Gans braten willst, so wässere sie ein Paar Stunden zuvor ein, reibe sie inwendig mit Salz aus, fülle sie mit Äpfeln und halb gar gekochten abgeschälten Kastanien an, und nähe den Bauch wieder zu. Alsdann stecke die Gans der Länge nach an den Spieß, begieße sie mit kochendem Salzwasser, und hernach mit dem herausbratenden Fett. Ist es eine magere Gans, so muß man sie fleißig mit Butter begießen. Eine Gans kann in drey Stunden gar seyn. Beym Einkaufen rechnet man gewöhnlich: Was eine Gans über zehn oder eilf Pfund wiegt, hat sie an Fett.

Ein Aentenbraten.

Die Änte wird eben so zugerichtet und gebraten wie eine Gans, in zwey Stunden kann sie gar seyn. Man kann sie auch unangefüllt braten.

Gebratene wilde Aenten.

Diese werden am Spieß wie anderes Wild gebraten, man steckt in die Änten etliche Nelken, welche ihnen den unangenehmen Geschmack benehmen, und begießt sie fleißig mit Butter. Man kann auch etliche geschärbte Sardellen in die Brühe thun und sie damit begießen.

Geschmorte Kapaune oder fette Hühner.

Lege die Kapaune oder Hühner, wenn sie zuvor gebraten sind, zwischen zwey Breter, drücke sie ganz breit, löse die Keulen und Flügel etwas ab, doch so, daß sie noch fest bleiben, schneide eine Citrone in Stücke, nimm Schalotten, Muskatennuß, ein großes Stück Butter, ein wenig Rindfleischbrü-

he, ein Glas Wein und Lorbeerblätter, laß die Hühner in einer Casserolle damit wohl durchschmoren, dann richte an.

Rebhühner zu braten.

Diese werden ausgenommen, gespickt und eingewässert, alsdann in Butter gar gebraten.

Einen Fasan zu braten.

Der Kopf des Fasans wird ungerupft abgeschnitten, die Flügel werden, wie bey der Gans abgehackt, der Schwanz wird ausgezogen, die Beine aber bleiben dran, alsdann rupft man den Fasan, macht unten eine kleine Öffnung, nimmt ihn aus und wässert ihn. Die Brust und Keulen belege mit Speckscheiben, umwinde sie mit Zwirn und laß den Fasan am Spieße unter fleißigem begießen gar braten. Willst du ihn weiß auf den Tisch bringen, mußt du den Speck bis zum Anrichten dran lassen, wo nicht, so kannst du eine halbe Stunde vorher, ehe er gar ist, den Speck abnehmen, damit er braun werde.

Um den abgeschnittenen Kopf wickle nach dem Schnabel zu ein kleines krauses Papier, lege ihn, wie auch die Flügel und den Schwanz wieder bey den Fasan, und gib ihn so auf den Tisch. Der Hahn ist allezeit größer als das Huhn, dieses aber ist zarter und lieblicher von Geschmack.

Schnepfen.

Die Schnepfen werden gerupft und gewaschen, aber nicht ausgenommen, alsdann an den Spieß gesteckt. Sie werden gleich mit Butter begossen. In

die Pfanne werden Semmelscheiben gelegt, auf welche der Saft aus den Schnepfen träufeln muß. Sie müssen wohl in Acht genommen werden, daß sie saftig bleiben.

Gans mit Häringen zu braten.

Man reibedie rein gemachte and ausgewaschene Gans innen mit Salz und Pfeffer, und außen mit Pfeffer, Salz und Nägelein recht wohl, schäle und spalte eine gehörige Anzahl Äpfel, und thue die Kernhäuser heraus; dann klopfe man einen ganzen Häring, ziehe ihm die Haut ab, und wasche ihn; fülle die Äpfel in die Gans und stecke den ganzen Häring dazu, thue auch zwey geschälte und in das Kreuz geschnittene Zwiebeln hinein, nähe sie zu und brate sie in der Pfanne oder am Spieß schön gelb; stupfe sie aber unter dem Braten öfters mit einer Gabel damit sie keine Blasen gibt, und das übrige Fett besser ausbrate.

Hühner gebraten auf Englisch mit Johannisbeeren.

Wenn die Hühner gebraten sind, läßt man die Bratenbutter ablecken, machet dazu eine Sauce, nachdem es viel Hühner sind, von einer halben oder ganzen Citrone in Scheiben geschnitten, läßt sie mit etwas Wein eine Viertelstunde kochen, thut es zu den Hühnern in einen Tiegel, und gießt noch Wein dazu, auch etwas Zucker. Wenn es ein Weilchen gekocht hat, nimmt man mit Löschpapier alles Fett von der Brühe ab, thut ein gut Theil eingemachte Johannisbeeren hinzu, und läßt es noch ein wenig

kochen, dann richtet man an. Es kann warm oder kalt genossen werden.

Von Salat.

Salat.

Die Salate sind Nebenspeisen zu Fischen, Braten 2c. Sie bestehen hauptsächlich aus Kräutern, Früchten, Essig und Öhl, und einigen andern Dingen mehr, und sind vorzüglich im Sommer erfrischende Speisen. Die dazu dienlichen Kräuter sind: die Rapunzel, der Salat, Brunnenkresse, Lattich, Endivien, weißer Kohl und dergleichen mehr. Diese machen das vornehmste Ingredienz des Salats aus; andere Kräuter dienen dabey wieder als ein Zusatz oder Gewürz, als Zwiebel, Porre, Pimpinelle, Dragum, Portulack, Isop 2c. Andere Salate bestehen aus Früchten, als: Gurken, Bohnen, 2c. und noch andere aus Wurzeln, als: rothe Rüben, Erdtoffeln, Sellerie, 2c. und zuletzt noch einige aus Fischen, als: Häring- und Sardellensalat. Zu allen diesen Salaten gehört Essig und Öhl.

Alle diese Salate werden bloß durch Vermischung der Zuthaten ohne alle andere Handgriffe gemacht, daher dabey wenig zu erinnern ist. Nur auf

Folgendes muß man bey einigen Ingredienzien aufmerksam seyn.

Öhl und Essig, als zwey Hauptstücke müssen vorzüglich gut, ersteres nicht alt und ranzigt, letzteres nicht schwach, sondern von der gehörigen Säure. Anstatt des Essigs nehmen manche Citronensaft, aber dieses können nur wohlbemittelte Leute thun. Die Kräuter und andere Dinge, welche zum Salat genommen werden, müssen gut gereinigt und nachgesehen werden.

Die Brunnenkresse muß jung seyn, und ist nur im Frühjahre, zuweilen schon im Februar, gut, hernach taugt sie nichts mehr; besonders muß man sie nicht mehr nehmen, wenn die Frösche schon leichen, weil sie solche gern mit ihrem Leich zu belegen pflegen.

Speck oder gebrühter Salat.

Man nehme Speck, schneide ihn würflich, brate ihn in einer Pfanne, und gieße dann den zum Salat bestimmten Essig dazu. Wenn alles recht heiß geworden, so gieße man diese Brühe über den Salat. Hierzu wird am mehresten nur Bieressig genommen.

Warmer Kohlsalat.

Wenn der Kohlkopf recht fein geschnitten oder gehobelt ist, wird er mit Salz bestreuet. Man setze dann einen Tiegel auf Kohlen, lasse Butter darin zergehen, und den Kohl damit durchschwitzen. Nach einer Viertelstunde wird der Essig zugegossen, und ganz zuletzt, um eine sämische Brühe zu haben, thut man noch etwas in Wasser gerührtes Weitzenmehl

und Pfeffer daran. Der kalte Kohlsalat wird nur, nachdem er fein geschnitten worden ist, bloß durch Beymischung des Essigs, Öhls und Pfeffers bereitet.

Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, in Scheiben geschnitten, und mit Weinessig, Öhl und Pfeffer zurechte gemacht. Viele pressen den Saft aus den Gurken; dann wird es aber unverdaulicher.

Quittensalat.

Nimm schöne große Quitten, schäle diese, schneide sie mitten von einander, die Kerne werden herausgestrichen, übersiede sie im Wasser, bis sie sich etwas weich greifen lassen, gieß das Wasser weg, nimm guten Wein und Zucker, laß sie so zusammen weich sieden, richte sie hernach auf die Schüssel, damit sie schön weiß bleiben, lege in die Soß Limonienschäler, ganzen Zimmet, auch Gewürznägel, laß sie schön dick einsieden, seihe sie durch, und gieß auf die Quitten; die Quitten werden sodann mit länglich geschnittenen Mandeln, Citronat und Spanischen Weichseln bedeckt.

Sardellensalat.

Die Sardellen werden zuerst gewässert, nachdem die Gräten heraus genommen, eine Stunde lang in Wein gelegt; dann legt man meistens in die Mitte der Schüssel einen Teller, und eine zierlich ausgeschnittene Citrone darauf, bestecke sie mit Blumen, umschlinge die Citrone mit einigen Sardellen, und die übrigen lege in die Runde herum, versteht sich

so, daß die Schwänzlein auf dem Rande liegen, der Schüsselrand wird mit Citronen oder auch mit Pomeranzenblättern belegt, mische Essig, Baumöhl und etwas Pfeffer unter einander, und schütte es auf die Sardellen, drücke Citronensaft darauf, lege etliche dünn geschnittene Citronenschalen herumgeschlungen, mische sie wechselweis mit geschnittenen Pomeranzen und Citronen, und lege sie an den Rand der Schüssel, bestreue alsdann die Sardellen mit Blumenwerk, eingemachter Pomeranzenblüthe, gewürflich geschnittenen Citronat, Kapern und Oliven.

Weichselsalat.

Für eine nicht zu große Schüssel nimmt man drey Vierting Zucker in ein besser messingenes Beck, und drey Löffel frisches Wasser, läßt ihn dick einsieden, nimmt gegen zwey Pfund Weichseln, legt sie in den gesottenen Zucker, läßt sie langsam aufsieden, bis sie weich sind, und dann faßt man mit dem Faumlöffel heraus in einen Durchschlag, um den dünnen Saft davon abzusondern; richtet sie ordentlich auf die Schüssel, läßt den Saft einsieden, bis er sulzicht wird, seihet ihn durch, und gießt ihn über die Weichseln, dann setzt man alles an einen kühlen Ort. Der Schüsselrand kann mit Pomeranzen und Limonien geziert werden.

Wälscher Salat.

Man nehme einmarinirte Bricken, schneide selbe zierlich, dann schöne grüne Oliven, rein geputzte Sardellen, selbe werden länglich geschnitten oder

ausgestochen, dann belege man einen Teller zierlich damit; ist fertig.

Pomeranzen-Salat.

Man schneidet frische Pomeranzen blattweis, nicht zu dünn, belege den Teller zierlich damit, gib Zucker darauf, daß süß genug wird, dann auf jedes Blatt eingesottenes Weichselfleisch darauf, ist fertig.

Frischer Aepfel-Salat.

Es werden schöne Taffetäpfel genommen, geschält, in frisches Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben; fein länglich geschnitten, in ein Teller gelegt, mit Limonie abgeriebenen Zucker besäet, Portugesersaft darauf gegeben, gut vermischet; ist fertig.

Weißgesottene Aepfel für einen Salat.

Taffetäpfel werden geschält, in zwey Theile zerschnitten, der Butzen heraus genommen, und die Äpfel in frisches Wasser gelegt. Dann nimmt man ein messingenes Beck, gibt frisches Wasser und etwas Wein darein, ein Stück Zucker, damit er recht süß wird, wie auch ein kleines Stück Zimmetrinde und Limonienschale; nachher thut man die Äpfel hinein, läßt sie so lang kochen, bis sie weich genug sind; legt sie ordentlich auf einen Teller, dann läßt man die Soße im Kleinen zusammenkochen, gibt sie über die Äpfel, läßt es kühlt werden; ist fertig.

Der ausgelegte Rapunzel-Salat.

Der sauber gewaschene Rapunzel-Salat wird in ein Teller gelegt, in die Mitte eine weiße gesottene Karviolrose gestellt; dann nimmt man hart gesottene Eyer, wie auch weich gesottene rothe Rüben; das Gelbe der Eyer wird heraus genommen; das Weiße und Gelbe von Eyern und die Rüben, wird jeder Theil extra fein geschnitten; mit diesen drey Stücken belegt man den Salat nach Belieben zierlich aus; ist fertig.

Der ausgelegte Kieberl- oder Büberl-Salat.

Dieser Salat wird gewaschner auf einen Teller gelegt, dann nimmt man Eichorie, macht davon einen zierlichen Strauß, stellt selben in die Mitte des Salats. Nachher wird eine weich gesottene abgeschälte Rapunzelwurzel genommen, blattweis geschnitten, diese Blätter werden zierlich um den Strauß gelegt. Man nimmt Haspik-Sulze, zerschneidet selbe in kleine Stücke, und legt sie rings an den Rand des Tellers, ist fertig.

Kräutersalat.

Man suchet hierzu Kräuter, welche man am meisten liebet; z. B. Kresse, Sauerampfer, Löffelkraut, Dragun, Bomagen, Pimpernelle, Fenchelkraut, Melissen, Zuckerrüben, Schüsselblumen, gelbe Viol u. s. f. Einige oder alle, waschet selbige und machet sie mit Öhl und Essig, wie andern Salat, zurecht. Anstatt des gewöhnlichen Weinessigs ist es besser Rosenessig zu brauchen. Man kann auch den

Salat ein wenig bezuckern, und wenn man will, noch mit anderm Salat umlegen.

Salat von Spargel.

Hierzu wird der Spargel geschnitten, in Salzwasser überkocht und wieder in frisch Wasser gelegt; nachdem man dieses wieder hat ablaufen lassen, richtet man den Spargel in eine Salatiere zierlich an, daß die Köpfe einwärts und gleich liegen, streuet Salz und Pfeffer darauf, und gießet Weinessig und Baumöhl darüber, auch, wenn man will, kann Citronensaft darauf gedrückt, so wie mit geschnittenen Citronenschalen überstreuet werden.

Hat man aber nicht solchen schönen Spargel, daß er eine Zierde der Tafel ist, sondern nur dünne Stäbchen, so kann man ihn nicht ganz sieden und anrichten, sondern man muß nur oben die Köpfe abbrechen, und zum Salat zurichten, es sey nun, daß man zu einer vollen Salatiere genug hat, oder daß man ihn nur mitten anrichtet, und den Rand mit einer andern Art Salat belegt.

Salat von Artischocken.

Entweder werden die Artischocken geputzt, in Wasser weich gesotten, entzwey geschnitten, und in einer Schüssel angerichtet, alsdann gesalzen, gepfeffert, und mit Essig und Baumöhl angemacht; oder man präparirt Artischocken, übersiedet sie, macht das Faserige heraus, uud legt sie auf eine Schüssel, sodann mischt man Essig, Baumöhl und Pfeffer unter einander, gießt es darüber, und läßt es so eine Weile stehen, damit die Artischocken davon durchziehen. Endlich legt man Kräutersalat, Ka-

pern, Oliven, oder was man sonst verlangt, um den Rand herum, und bestreuet es mit klein geschnittenen Citronenschalen.

Viele pflegen auch die übersottenen Artischocken mit Baumöhl, das mit Gewürz vermischet worden, zu begießen und auf dem Rost zu backen, ferner auf einer Schüssel kalt oder warm mit Essig und Baumöhl anzumachen.

Salat von Blumenkohl.

Man darf nur den Blumenkohl, wie gewöhnlich überkochen, und ihn, wenn er abgetrieft hat, mit Pomeranzenöhl, Essig und Pfeffer anmachen.

Salat von Wälschkohl.

Man kann ihn entweder, wie den Krautsalat, fein schneiden, und kalt mit Essig und Baumöhl oder warm mit Speck oder Butter, und Essig und Pfeffer anmachen.

Oder man nimmt recht feste kleine Köpfe, schneidet ein Paar Spalten hinein, und kocht sie in Salzwasser gar. Hat man aber nicht dichte Köpfe, so nimmt man nur die inwendigen krausen Köpfchen. Wenn sie nun abgeseihet und wieder erkaltet sind, werden sie mit Essig, Baumöhl und Pfeffer zum Salat angerichtet.

Salat von Petersilienwurzeln.

Die Petersilie wird hierzu geschabt, geschnitten, und mit Fleischbrühe weich gekocht, wenn sie sodann wieder abgekühlet ist, so wird sie mit Essig, Baumöhl und Pfeffer angerichtet.

Salat von Zwiebeln.

Zu diesem läßt man die Zwiebel in der Asche braten, putzt sie dann sauber ab, und zerschneidet sie; alsdann legt man sie zierlich in eine Schüssel, gießt so viel Wein darauf, daß die Zwiebeln damit bedeckt sind, thut Salz und Baumöhl dazu, streuet Zucker und nach Belieben Korinthen darüber, und lasset alles so lange sieden, wie gewöhnlich harte Eyer Zeit brauchen. Dieser Salat wird warm aufgetragen.

Frische Kirschen geschmort.

Setze die Kirschen mit Zucker auf, wenn vorher die Stiele abgepflückt worden, und laß sie in dieser Brühe schmoren, bis sie gut sind; alsdann leg geröstete Semmelscheiben in die Salatschüssel; wenn die Brühe ganz eingeschmort, so thu die Kirschen darauf, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet. Du kannst auch zackig ausgeschnittene Citronenscheiben darauf legen und zierlich anrichten. Mit Stachelbeeren, Johannisbeeren und frischen Pflaumen wird es eben so gemacht, nur daß keine Semmel darunter kommt.

Häringssalat.

Man wässert den Häring; hat er zwey Stunden im Wasser gelegen, so wird er rein gemacht und in Würfel geschnitten. Dann schneidet man Kälberbraten ebenfalls in Würfel, und thut Äpfel geschält und gleichfalls in Würfel geschnitten, ingleichen gewaschene Korinthen und Kapern darunter. Dann wird Baumöhl und Weinessig darauf gegossen, alles recht durchgemengt und mit Pfeffer bestreuet. Man

kann auch die Korinthen weglassen und bloß Kapern nehmen, auch fein geschnittene Zwiebeln, wenn man selbige essen kann.

Kapernsalat.

Man nimmt große Kapern, bricht ihnen die Stiele ab, übersiedet sie ein wenig, seihet sie durch, nachdem sie kalt sind, werden sie in eine Schüssel gethan, Öhl, Essig, und ein wenig Wein darauf gegossen, und kleine Rosinen und geschnittene Mandeln darüber gestreuet. Die kleinen Kapern macht man auch so, nur brauchen sie nicht gekocht zu werden.

Gelben Rüben = Salat.

Schabe sechs große gelbe Rüben sauber ab, nnd schneide sie fingerslang und recht dünn. Zu diesen schneide von einer schönen Citrone und von einer Pomeranze die Schalen eben so lang und dünn, worauf aber nichts weißes bleiben darf. Vermische alles zusammen, gib ein Stück Zucker in eine Casserolle, die Rüben und Schalen wohl abgewischt dazu, gieß ein Glas Wein und ein halbes Glas Wasser darauf, und lasse es auf Kohlenfeuer so lange kochen, bis die Rüben weich sind. Drücke den Saft einer Citrone darauf, koste es, ob sie süß genug sind, außer dem muß noch mehr Zucker dazu kommen und mit verkocht werden. Ist alles verkocht, so richte sie auf eine Schüssel und lasse sie kalt werden. Wären keine Pomeranzen bey der Hand, so nimmt man zwey Citronen. Dieser Salat gehört zu gebratenen Geflügel.

Von Eyer- und Milchspeisen.

Eyerfladen zu machen.

Man nimmt zwey und ein Viertel Maß Milch, läßt dieselbe mit einem Stück Zucker zwey Stunden kochen, (es muß aber beständig gerühret werden,) auch thut man ein Stück Zimmet dazu, welches eine halbe Stunde mitkochen muß. Alsdann läßt man sie kalt werden, seihet sie durch ein feines Sieb, rühret hierauf das Gelbe von vierzehn Eyern dazu, und thut sie auf eine Schüssel, welche man auf einen breiten Topf mit kochendem Wasser setzet, einen Deckel darauf, und denselben mit Kohlen beleget. Es ist in einer halben Stunde gut, und wird mit Zucker und Zimmet bestreuet, und in derselben Schüssel auf die Tafel gegeben.

Eyerbecherl.

Es werden zwölf hartgesottene Eyer abgeschälet, unten und oben ein rundes Blattel weg geschnitten, nimm oben den Dotter ganz heraus, das Ey aber muß ganz bleiben; dann nimm die Dotter, die weggeschnittenen Blätteln, um zwey und einen halben Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, ein Viertel Pfund Krebsbutter, drey ganze Eyer und klein geschnittene Krebsschweifeln; stoße alles im Mörser, salze den Fasch, und rühre ihn mit sechs Kochlöffel sauern Rahm ab. Das Ragout

dazu mache also: Dünste gewürfelt geschnittene Champion in Krebsbutter mit grünen Petersil, wenn sie ein wenig überdünstet sind, so dünste klein gewürfelt geschnitten Krebsschweifeln, ein Stückel in Salzwasser übersottenen von Gräten ausgelösten und recht fein geschnittenen Fisch darunter, salze das Ragout, reibe ein wenig Muskatennuß darein, dann fülle die ausgehohlten Eyer mit den Ragout voll an, schmiere eine zinnerne Schüssel sammt dem Rand gut mit Krebsenbutter, bestreiche die Schüssel mit den Fasch, stelle die Eyer darauf, und bestreiche den übrigen Fasch über die Eyer: hernach streiche zwey Kochlöffel sauern Rahm, dort und da ein Stückel Butter, und streue ein wenig Semmelbröseln darauf, mache einen Reif herum, gib unten und oben Gluth, backe es schön, und gib es zur Tafel.

Eine Böhmische Mehlspeise.

Es werden vier Loth Butter zu Schaum gerührt, vier Eyer dazu gesprüdelt, sodann zwey Hände voll feines Mehl dazu gerührt, und eine abriebene Limonieschale, zwey Loth geriebener Zucker, dazu gethan. Dieß alles wird zusammen in eine Tortenpfanne gethan und gebacken. Hierauf wird ein Maß Milch warm gemacht, und über das Gebackene gegossen, (während daß es noch bey dem Feuer stehet,) so ziehet sich die Milch alle ein. Man kann diese Speis auf eine Schüssel umschütten, mit Zucker und Zimmet bestreuen, und sie warm auf die Tafel geben, so schmeckt sie vortrefflich.

Gefüllte Eyer.

Eyer hart gesotten, löse sie sauber aus, habe Acht, daß du sie nicht zerreissest, schneide sie in der Mitte von einander, löse die Dotter alle heraus, und schneide sie alle zusammen; auf zehn Eyer nimm ein Ey groß Butter in ein Reindel, laß sie zergehen, gib die gehackten Eyerdotter darein, Salz, wenig Muskatenblüthe, und ein wenig fein geschnitenen grünen Petersil, alsdann laß sie ein wenig auskühlen, hernach richte vier gute Kochlöffel sauern Rahm darunter, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, thue auch drey gute Kochlöffel sauern Rahm in die Schüssel, lege die Eyer darein, fülle sie mit den Eyerdöttern ein, thue auf ein jedes Ey obenauf ein wenig Rahm, und auf ein jedes ein Stückel Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, gib unten und oben Gluth, backe es semmelfarb.

Eine Mehlspeis mit Fadennudeln und Zwieback.

Es werden zwey Maß Milch genommen, läßt dieselbe mit etwas ganzen Zimmet, Limonienschalen und einen Viertel Pfund Zucker aufkochen; nimm alsdann ein Dutzend gute harte Zwiebacke, stoße sie in einem Mörser ganz fein, thue sie in die kochende Milch, und rühre es beständig, damit es nicht topficht wird. (Hierbey ist zu beobachten, daß es immer langsam koche.) Hierauf richtet man ein Viertel Pfund Fadennudeln, und läßt dieselbe mit etwas Milch durchkochen. Wenn es so dick wie ein Koch ist, nimmt man es vom Feuer, thut dazu ein Viertel Pfund Butter, und schlägt, wenn es erkaltet ist, das Gelbe von funfzehn

Eyern dazu: das Weiße schlägt man zu Schnee, der aber ganz zuletzt hinzu kommt. Wenn man es backen will, bestreicht man eine Schüssel mit Butter, thut die Masse hinein, und läßt es eine Stunde langsam backen.

Gestürzte Eyer.

Sechs hart gesottene Eyer mitten von einander geschnitten, den Dotter heraus genommen, stoße selbe, und klein geschnittene Krebsschweifeln, um einen halben Kreuzer in frischem Wasser geweichte Semmelschmollen, ein ganzes Ey, etwas Salz, Pfeffer, Krebsbutter, und Milchrahm, alles in Mörser; nimm in eine Schüssel Krebsbutter, gib die Hälfte von Fasch darauf, mache ein Ragout von klein gezupften Hechten, länglich geschnittenen Krebsschweifeln, Schwammerln und grünen Erbsen, alles in Butter gedünstet, fülle die Eyer damit, stürze es auf den Fasch, den andern Fasch darüber, gieße Krebsbutter, Milchrahm und Semmelbröseln darüber, und gib unten und oben Gluth.

Dampfnudeln zu machen.

Ein Viertel Pfund Butter und ein Viertel Maß Rahm: dieses wird warm gemacht, dazu werden vier Löffel Germ gerühret, acht Eyer geschlagen, etwas Zucker und Muskatenblüthe nach Gutdünken gethan, damit man einen Teig daraus kneten kann: doch darf es nicht zu fest seyn. Wenn er aufgegangen, thut man Stückchen, wie eine Semmel groß auf ein mit Butter bestrichenes Papier, das mit Semmelbröseln bestreuet ist, welches man auf das Blech der Tortenpfanne legt, und es unten mit gelinden, oben aber

aber mit etwas stärkeren Kohlen bäckt. Wenn die Dampfnudeln gelbbraun gebacken sind, macht man eine Milchbrühe darüber, und zwar auf folgende Art: Man nimmt ein Seidel Wasser, sprüdelt in dasselbe das Gelbe von einem Ey mit einer Messerspitze voll Mehl, einem Löffel Rosenwasser, abgeriebene Limonienschalen, Zucker und Zimmet. Dieses sprüdelt man so lange, bis es im Kochen ist, alsdann werden die Dampfnudeln in eine Schüssel gelegt, die Brühe darüber gegossen, mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Aufgelaufene Eyer in Schmalz.

In einem Maßhafen vier Kochlöffel Mundmehl genommen, rühre es mit ein Seidel Rahm oder Milch so fein wie ein Kindskoch ab, schlage zwölf ganze Eyer daran, sprüdle sie gut unter einander, salze sie, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif gut mit Butter, gib das obige darein, unten und oben Gluth, daß es semmelfarb wird, und so geschwind zur Tafel, daß es nicht zusammen fallet. Das Abgesprüdelte darf nicht eher im Reif kommen, als bis man es aufsetzet, alsdann lege auf die Höhe drey kleine Stückel Butter.

Einen Tiegelkuchen zu machen.

Man reibe weißes Brot so viel man will, darnach der Kuchen groß werden soll; schlägt hierauf acht ganze Eyer in eine Schüssel, thut etwas süßen Rahm dazu, etwa ein halbes Seidel, ferner etwas Muskatenblüthe, kleine und große Rosinen, die recht rein gewaschen und ausgelöset sind, etwas Rosenwasser, und ein halbes Viertel feinen Zucker. Dieß

alles wird unter einander gerühret, daß es ganz dick wird, alsdann thut man Butter in einen tiefen Tiegel und läßt sie braun werden, gießt sodann das Eingerührte hinein, und legt einen Deckel darauf, auf welchen man glühende Kohlen legt, daß die Masse gar wird. Wenn es in die Schüssel gethan wird, so muß man Zucker darüber streuen; man kann auch etwas Butter darüber gießen, die mit einbackt, damit es oben nicht so trocken ist: es muß aber warm gegessen werden.

Gefüllte Maurachen.

Schöne große Maurachen sauber ausgewaschen, salze sie ein, daß sie zäh werden; siede alsdann Krebsen ab, löse sie aus, und mache von Schalen eine Krebsbutter, nimm die Schweifeln und Scheren, grünen Petersil, um einen halben Kreuzer geweichte Semmelschmollen, von drey Eyer mit Krebsbutter ein Eingerührtes, schneide alles recht klein zusammen, thue alles in Weidling, nimm zwey Löffel Milchrahm, ein ganzes Ey, Salz, und ein wenig Muskatenblüthe dazu, rühre es gut ab, hernach schneide die Maurachen nicht gar von einander, und fülle sie schön voll an, nimm auf einer Schüssel wenig Milchrahm, lege die Maurachen zierlich darauf, gib auf die Höhe wieder Milchrahm, Semmelbröseln und Krebsbutter, unten und oben Gluth, und laß es aufgehen.

Ein Tiegelkuchen auf andere Art.

Es wird Kälberleber genommen, und solche zerreibet man; wenn solche gekocht und wieder kalt geworden, thut alsdann von vier Eyern das Weiße,

und zerriebenes weißes Brot dazu, dann ein wenig süßen Rahm, etwa ein Viertel Pfund Rosinen, die vorher verlesen und ausgewaschen sind, gestoßene Muskatenblüthe, Zimmet und Zucker. Dieses alles rührt man recht unter einander, schmelzet dann Butter in einer tiefen Rein, thut das Eingerührte hinein, und begießet es oben mit Butter; legt einen Deckel darauf, und belegt denselben mit glühenden Kohlen. Wenn es gar ist, wird es in eine Schüssel gethan, und mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Krebswürstel.

Es werden Eyerfleckel gemacht, und zwanzig Krebsen in Salzwasser gesotten, von Schalen mache Butter, nimm die Schweifeln, um ein Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, schneide alles zusammen recht fein; treibe eines Ey groß Krebsbutter ab, rühre das Geschnittene, drey ganze Eyer und Salz hinein, treibe es recht gut durch einander, hernach streiche es Messerrücken dick auf die Fleckel; alsdann schneide es kreuzweis auf vier Theile, rolle jedes wie eine Wurst zusammen, schmiere die Schüssel mit Butter, bestreiche den Boden mit gutem Milchrahm, lege dort und da ein Stückel Krebsbutter darauf, bestreue es mit Semmelbröseln, gib unten und oben Gluth, backe es saftig und semmelfarb.

Schöne Schnitten zu backen.

Nimm zwölf Eyer, eine halbe Maß Milch, ein halbes Pfund Butter, ein viertel Pfund Zucker, und etwas Muskatenblüthe; rühre alles wohl unter

einander, und mache es mit Mehl so steif, als einen dünnen Eyerkuchen. Wenn man etwas Germ dazu thut, daß es etwas aufgehen kann, so wird es noch besser. Alsdann wird die Pfanne mit Speck beschmieret, und ein Löffel voll Teig hinein gethan, auf beyden Seiten geschwind gebacken, und sogleich mit Zucker bestreuet. So oft eine Schnitte eingegossen wird, muß auch die Pfanne mit Speck beschmieret werden. Man kann die Schnitten aufrollen.

Reißwürstel.

Es werden Eyerfleckel gemacht, laß in der Rein drey Seitel Milch sieden, putze und wasche ein viertel Pfund Reiß, laß ihn in der Milch weich und dick sieden, sonach ihn in Weidling heraus gethan; nimm Butter eines Ey groß, drey ganze Eyer, Zucker und Zimmet dazu, daß es süß genug ist, rühre alles gut ab: hernach streiche es Messerrücken dick auf die Fleckel, schneide sie kreuzweise auf vier Theile, rolle sie zusammen, schmiere die Schüssel gut mit Butter, lege sie darauf, sprüdle in ein Seidel Obers drey ganze Eyer ab, und schütte es darüber, gib oben mehr als unten Gluth, backe es saftig und semmelfarb.

Kürbiß in Milch zu kochen.

Es wird ein Kürbiß geschälet, die Kerne heraus geschnitten, und ihn in längliche Streifen geschnitten. Sodann läßt man ihn mit Wasser und Salz kochen; nimmt hierauf ein halbes Pfund Reiß, kochet denselben im Wasser, und gießet ihn ab. Den Kürbis rühret man durch einen Durchschlag zu dem

Reiß, gießet drey Seidel Milch dazu, thut ein Stück Butter darein, und läßt es mit einander gar werden. Sonach streuet man Zucker und Zimmet darüber.

Eine Erdäpfelspeise.

Man nimmt Erdäpfel, welche man vorher geschält, und setzet sie mit kaltem Wasser auf das Feuer: wenn sie etwas gekocht haben, so sind sie gut. Sonach gießet man das Wasser ab, und schüttet sie in einen Durchschlag, bis sie kalt sind. Nun reibet man zwey und ein halb Pfund Erdäpfel auf der Reibe (der Abfall muß wieder zurück gewogen werden) rühret ein und ein halb Pfund Butter, welchen man zuvor ausgewaschen, zu Rahm; nimmt drey viertel Pfund Zucker, meist ein Seidel Milch, das Gelbe von siebenzehn Eyern, eine abgetriebene Limonienschale, und für ein Kreuzer bittere Mandeln: rühret dieses wohl unter einander, schlägt hierauf das Weiße von Eyern zu Schnee, und rühret es ebenfalls dazu. Man gießet diese Masse in eine blecherne Form, die einen Rand zum Abspringen hat, und vorher mit Butter ausgeschmiert worden ist, und backt sie bey ganz gelinder Hitze in dem Ofen, oder in der Tortenpfanne. Diese Masse ist auf vier und zwanzig Personen.

Ein Tiegelkoch.

Es wird ein halbes Viertel Pfund Butter genommen, läßt ihn in einem Tiegel ganz langsam zergehen, so, daß er nicht braun wird; wenn die Butter geschmolzen, so bleibet er auf einem gelinden Feuer stehen. Alsdann wird nach und nach Mehl

eingestreuet und immer gerühret, daß es nicht klümperig wird. Hierauf wird ein Maß Milch aufgekochet, und nach und nach in den Tiegel gegossen: mit dieser muß das Mehl und Butter unter fleißigem Rühren langsam kochen; hernach werden die Kohlen unter dem Tiegel weggescharrt, ein Deckel auf demselben, und auf diesen Kohlen gelegt, damit das Koch oben braun wird. Zuletzt wird Zucker und Zimmet darauf gestreuet.

Baierische Dampfnudeln süß oder gesalzen.

Auf vier Personen wird ¼ Pfund Butter genommen, stelle es in die Wärme, doch daß die Butter nicht zergeht, sondern sich nur leichter verrühren läßt, zu dem gebe 2 Löffel voll Germ, ein wenig Salz und zwey Löffel voll Zucker, dieses alles wird mit Milch eingemacht, daß ein dicker Teig wird, diesen arbeite in der Schüssel mit dem Kochlöffel bis er sich vom Löffel schälet; dann stelle ihn in die Wärme daß er gehet, wenn er halb gegangen ist, sticht man in der Größe eines Hühnerey Nudeln heraus, legt selbe auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbret, und läßt sie nochmahls gehen. Nun bestreiche einen Beck dick mit Butter, streue auf den Boden viel feinen Zucker, gieße darauf etwas siedende Milch, und setze die Nudeln wenn sie gegangen sind, so hinein daß die Milch nicht darüber geht. Setze das Geschirr auf gelindes Kohlfeuer, decke es wohl zu, und gebe auf dem Deckel auch Kohlen, damit sich die Nudeln schön aufsieden, bestreiche sie dann mit Butter, bestreue sie mit fein gestoßenem Zucker, und lasse sie voll-

ends schön gelb werden. Darauf gießt man noch ein wenig Milch herum, daß sie sich desto leichter ablösen, nehme sie mit einer Schaufel heraus, gebe Milch mit Zucker und gestoßenen Zimmet dazu, und trage sie auf. Man kann den Zucker auch weglassen.

Eyerdotter-Nudeln.

Nimm 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, und salze es, schlage zehn Eyerdotter in ein halbes Seidel Milch mit 4 Löffel voll Germ, sprudle es gut mit einander ab, und mache den Teig damit an, schlage ihn wohl und gut ab, schneide Finger dicke und halb Finger lange Streifen. Gebe ihn in eine Rein, querdaumenhoch Milch, lege ein Stückel Butter darein, und dann die Nudeln. Gib oben und unten Gluth, doch unten gar wenig, und lasse sie schön kochen, sind sie fertig, so steche sie mit einem Schaufelchen von einander, richte sie auf eine Schüssel, und gebe Milch mit Zucker besonders in einer Schale.

Baumwoll-Nudeln.

Auf ein Pfund Mehl nehme zehn Eyerdotter, zwey bis drey Löffel voll Germ, süßen Rahm und Salz, schlage den Teig unter einander ab, aber mache ihn weder zu gering noch zu fest, wenn er vom Löffel fällt, mache die Nudeln Daumen dick und Finger lang, lasse sie gehen; dann setze in einer Casserolle, drey Seidel Rahm auf das Feuer, wenn es siedet, gebe 12 Loth Butter hinein, und dann die Nudeln, aber nur eine Lage ziemlich an einander, gib unten und oben Gluth, und lasse sie schön

milchig, in einer halben Stunde sind sie ausgekocht, bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

Verlorne Eyer mit Essigsoß.

Richte verlorne Eyer auf eine Schüssel, sodann gebe in eine Casserolle ein Stück frische Butter, laß sie gelb werden, gib etliche fein geschnittene Schalotten mit Petersil, Salz, Essig und Pfeffer darein, lasse die Soß aufkochen, gieße sie über die Eyer, backe Petersil aus heißer Butter, bestreue die Eyer oben auf damit, und gebe sie warm.

Eyerflecken.

In einem Häferl rühre einen Kochlöffel voll Mehl mit Milch gut ab, schlage zwölf ganze Eyer darein, rühre sie wieder ab, und gebe sie darunter, lasse in einer Amuletpfanne Schmalz heiß werden, gieße von dem Abgerührten so viel darein, als der Eyerflecken groß werden sollte, und so laß es auf beyden Seiten ausbacken, oder gieße alles auf einmahl hinein, lasse es auf einer Seite schön ausbacken, und dann wende es um, und wenn es so fertig ist, richte es an.

Eine sehr geschmackvolle Eyerspeis.

Nimm einen schönen Häring, wasche und häute ihn rein ab, löse ihn ganz von den Gräten los, und zerschneide ihn in Stückeln, diese wende in Mehl um, und backe sie aus dem Schmalz heraus, dann nimm eine Karpfenmilch, schneide sie in Stückeln, kehre sie in Mehl um, und backe sie ebenfalls. Dann schäle sechs hartgesottene Eyer, schneide jedes in vier Theile, gebe drey Löffel voll

Rahm auf eine Schüssel und Butter dazu, lege ein Stückel Häring, ein Stückel Ey, und ein Stückel Karpfenmilch und so fort auf einander, bis es gar ist, gieße ein wenig Rahm und Butter oben darauf, gib unten und oben Gluth, laß es aufsieden, und so ist es fertig. Doch ist hier auch das zu bemerken, daß diese Speis, so wie überhaupt alle Eyerspeisen, nur kurz ehevor als man sie zur Tafel brauchet, gemacht werden darf, weil sie sonst zu fest wird.

Eyerdotter-Nudeln.

Nehme ein Pfund Mehl in eine Schüssel und salze es, schlage zehn Eyerdotter in ein halbes Seidel Milch mit vier Löffel voll Germ, sprudle es gut mit einander ab, und mache den Teig damit an, schlage ihn wohl und gut ab, mache Nudeln daraus, und gib ihnen die Form der Topfennudeln. Gib in eine Rein querdaumhoch Milch, lege ein Stückel Butter darein, und sodann die Nudeln, gib oben und unten Gluth, doch unten nur wenig, sind sie fertig, so steche sie mit einem Schaufelchen von einander, richte sie auf eine Schüssel, und gebe Milch mit Zucker besonders in eine Schale.

Eyer mit Kräutern zu füllen.

Hierzu kocht man so viel Eyer hart, als man nöthig hat, schält selbige, und schneidet sie von einander, dann muß man Sauerampfer, Kerbel und Petersil hohlen, auch wenn man einige Champions hat, alles zusammen klein hacken, und in der Butter einschwitzen: nun thut man das Gelbe von den Eyern, welches zuvor klein gehackt worden, dazu,

verdünnet es mit ein wenig Sahn, und füllet sodann die Eyerhälften anstatt des Dotters damit. Die übrigen Kräuter werden mit noch mehr Sahne zur Soße zurecht gemacht, und wenn es aufgegeben wird, der Rand der Schüssel mit den Eyern garnirt. Wenn man will, kann man auch die Eyer in einer Klare, von Milch, Mehl und Eyern umwenden, in abgeklärter Butter ausbacken, und so neben die Kräutersoß legen.

Ein Gerührtes mit Sardellen.

Man nimmt ein Stück frische Butter und sauber geputzte Sardellen, läßt sie in einer Schüssel zergehen, thut so viel Eyer darein, als zu einer Brühe vonnöthen ist, und rührt es also auf Kohlen, bis das Gerührte genug gekocht hat, nur daß es nicht zu hart werde.

Rühreÿ mit Aepfeln.

Man nehme abgeschälte mürbe Äpfel, und schneide sie erstlich in vier Theile, die Kernhäuser heraus, in ganz dünne Scheiben geschnitten, und mit Butter und Zucker etwas abgeschwitzt, daß sie mürbe werden, dann so viel Eyer in eine Casserolle geschlagen, als man nöthig hat; solches zu einem Rühreÿ abgerührt, wenn es bald recht ist die Äpfel dazu gethan, und vollends abgerührt.

Rahmnudeln.

Man nimmt sauern Rahm, so viel als man nöthig zu haben glaubt. Auf eine Schüssel voll rechnet man 6 Eyer, rührt diese stark unter einander, nach langem rühren wird Salz und so viel Mehl hinein,

gethan, daß daraus ein recht steifer Teig entstehe. Alsdann macht man in eine Casserolle mit einem schließenden Deckel Milch mit Butter siedend, legt den Teig auf ein Bret, und macht mit dem Messer längliche Nudeln, gibt alsdann oben und unten Gluth, und kocht sie so gar.

Englischer Weißtopf.

Man röste Semmelscheiben, streiche eine Casserolle mit Butter aus, lege es mit Papier aus, und bestreiche dieses ebenfalls mit Butter, dann lege die Semmelscheiben auf den Boden, hierauf lege man große Rosinen und in gröbliche Stücke gehacktes Rindermark, eines um das andere, bis die Casserolle voll ist; dann nehme man von 10 bis 12 Eyern das Gelbe, eine Maß Rahm, geriebenen Zucker und Citronenschalen, gut durch, gieße eine halbe Viertel Stunde vor dem Backen die Masse auf das Eingelegte, daß die Semmel etwas erweicht werde; dann backe man es eine Stunde, stürze es auf die Schüssel um, und nehme das Papier davon, bestreue es mit Zucker, glasire es mit einer glühenden Schaufel, und gebe es warm zu Tische.

Eyer mit Senf.

Koche die Eyer hart, schäle die Schalen ab, schneide die Eyer halb durch, oder lege sie ganz in eine Schüssel, alsdann setze die Butter übers Feuer; wenn diese steigt, so thu ein Paar Löffel voll Senf hinein; schütte ein Glas Wein und etwas Zucker dazu, und richte diese Brühe über die Eyer an.

Grüne Eyerkuchen.

Nimm allerley Gesundheitskräuter, wasche und schärbe sie klein; quirle Milch, Eyer und Mehl zu einem Eyerkuchen, und die Kräuter darunter, und backe den Eyerkuchen gut aus. Du kannst auch bloß junges Schnittlauch nehmen.

Mehlspeisen mit Aepfeln.

Man nimmt etwa 30 kleine oder 15 große Äpfel, die keinen süßen oder weichlichen Geschmack haben, schält und schneidet sie recht fein, läßt sie in einer Casserolle nebst Zucker und ein wenig Wein gelinde rösten, daß sie nur weich werden. Alsdann schneidet man ein viertel Pfund Citronat recht fein, stößt ein viertel Pfund Mandeln fein klar, nimmt für drey PfennigSemmel gerieben, ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, und rührt alles nebst 8 Eyerdottern wohl unter einander; das Weiße schlägt man zu Schnee und rühret es dazu, bestreichet hierauf eine Schüssel mit Butter, thut das Eingerührte hinein, und läßt es in einem Ofen oder Röhre backen.

Leberkuchen.

Reibe eine Kälberleber auf der Reibe, quirle sie in Milch mit drey oder vier Eyern, thu etwas Mehl und Salz dazu; laß Butter in der Pfanne braten, schütte das Eingequirlte, welches so dick als beym Eyerkuchen seyn muß, hinein, laß es wie Eyerkuchen backen, und bestreue es mit Zucker.

Schnittnudeln.

Man nehme Mehl nach Belieben, salze es, und mache mit siedender Milch einen Teig davon, schneide kleine Nudeln, lege sie in Butter und Milch, lasse sie zugedeckt wohl sieden, kehre sie zuweilen um, daß sie nicht anbrennen. Wenn du sie auf eine warme Schüssel heiß angerichtet hast, mache sie mit einer Kohlenschaufel etwas gelb, und streue gestoßenen Zucker und Zimmet darauf.

Eyerknödeln.

Man nehme Eyer, verrühre sie mit etwas Rosenwasser, thue Zucker, Zimmet und kleine Rosinen hinzu, und rühre so viel weiß Mehl hinzu als sie einschlucken, ohne daß der Teig gar zu fest wird. Nun mache man Knödel daraus, und backe sie in Schmalz. Alsdann mache man eine süße Brühe daran, und gebe sie zu Tische.

Von Köchern.

Butterkoch.

Es werden zwanzig Loth Butter genommen, ihn schön getrieben, alsdann nimm 16 Eyer, schlage eines nach dem andern hinein, nimm 12 Loth Zucker, und von einer Limonie die Schäler dazu, und mit einem Reife vom Teig wohl verwahrt, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Gebackenes Kindskoch.

Von Rahm wird ein schönes dickes Kindskoch gemacht, lasse es wohl aufsieden, hernach gib es, wie die Germ auf ein Blattel, und laß kalt werden, sodann schneide es in Stangel, kehre es in Eyer und Semmelbrösel um, backe es aus dem Schmalz, und streue Zucker und Zimmet darauf.

Chokoladekoch.

Eine halbe Maß Rahm genommen, zwey ganze Eyer und drey Dotter darein geschlagen, sprüdle es wohl ab, setze es zum Feuer, daß es ein Topfen wird, binde es in ein Tüchel, laß es über Nacht hängen, damit das Wasser davon läuft, nimm hernach ein Viertel Pfund Butter in einem Weidling, treib ihn wohl ab, stoße ein halb Pfund Topfen, ein Viertel Pfund gestoßene Mandeln wohl unter einander ab, thue es in abgetriebene Butter, schlage in eine Schüssel sechs ganze Eyer und sechs Dotter, von der Klare schlage einen Schnee, und rühre allezeit ein Paar Eyer, und ein wenig Schnee darunter, bis es in allem eine halbe Stunde austrägt, nimm ein Pfund Zucker, und sechs Loth Chokolade dazu, schmiere den Reif mit Butter, fülle das Abgetriebene hinein, und backe es langsam, so ist es fertig.

Mandelkoch von Limonien.

In einem Weidling drey Viertel Pfund gestoßene Mandeln, drey Viertel Pfund Zucker, eine schöne und große Limonie genommen, reib sie auf einem Reibeisen wohl ab, laß die Schäler sieden, wie

ein Paar Eyer, seihe es ab, drücke es gut aus, thue es unter die Mandeln und Zucker, rühre alles wohl unter einander ab, nimm sechs ganze Eyer und zehn Dotter, schlage es nach und nach darein, rühre es so lang, daß es eine Stunde austrägt, schmiere den Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, backe es eine ganze Stunde langsam, so ist es fertig.

Aufgelaufenes Lungenkoch.

Es wird ein Viertel Pfund Butter pflaumig abgetrieben, um ein und ein halben Kreuzer Semmelschmollen in der Milch geweicht, und die Lunge recht weich gesotten, solche recht fein geschnitten, hernach mit sammt der abgeweichten Semmel in abgetriebene Butter gethan, rühre es wohl, nimm zehn ganze Eyer, jedes gut verrührt, auch Salz was recht ist, rühre ein halbes Seidel guten Rahm, ein wenig fein geschnittenen grünen Petersil, und fein geschnittene Limonienschäler, wenn alles darein ist, so rühre es eine Viertelstunde, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, gib das Koch darein, und backe es langsam.

Aufgelaufenes Koch von kälbernen Bratel.

Ein Viertel Pfund Butter in einem Weidling recht pflaumig abgetrieben, rühre ein Viertel Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, zwey ganze Eyer und acht Dotter, jedes gut verrührt, darein, schneide das kälberne Bratel mit dem Schneidemesser fein, stoße es mit einem Kreuzer in Milch geweichten Semmelschmollen im Mörser recht gut ab, hernach mische es unter das obige, nimm um zwey

Kreuzer sauber geputztes, und gewürfelt geschnittenes Mark, zuletzt ein Viertel Pfund fein gesiebten Zucker, und von einer halben Limonie klein geschnittene Schäler darunter; wenn alles darin ist, so rühre es noch eine Viertel Stunde, schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, gib das Koch darein, backe es langsam in der Tortenpfanne, sodann bestreue es mit Zucker, und stelle es auf die Tafel.

Topfenkoch.

In einem Hafen eine Maß gute Milch, sechs ganze Eyer, von einer ganzen Limonie den Saft, sprüdle alles recht gut ab: alsdann seihe es durch ein Sieb in eine Rein, setze es zum Feuer, rühre es beständig, bis es zu einem nicht gar zu festen Topfen wird, hernach seihe ihn durch das Sieb, laß ihn kalt werden, stoße ihn klein mit einem Kreuzer Semmelbröseln im Mörser, treibe zwölf Loth Butter im Weidling pflaumig ab, rühre sechs ganze Eyer und sechs Dotter, jedes gut verrührt, sodann den Topfen hinein. Nimm auch von einer ganzen Limonie klein gewürfelt geschnittene Schäler, drey Loth geschnittene Citronat, ein Loth klein geschnittene Pistazi, und vier Loth recht klein gestoßene Mandeln, rühre alles beständig schön gleich fort, bis es zum Backen Zeit ist, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif gut mit Butter, fülle das Koch darein, backe es langsam in der Tortenpfanne, und zuckere es.

Semmelkoch.

Für ein und einen halben Kreuzer Semmel genommen, und ein Seidel Rahm darauf gegossen, laß es sieden, und rühre es auf dem Feuer, daß es schön fein wird, laß es abkühlen: nimm ein halbes Viertel Pfund Butter, treibe es schön ab, bis es hoch ist, alsdann zwey ganze Eyer genommen, und zehn Dotter, eines nach dem andern, zuckere es nach Belieben, nimm Limonienschäler, mache von Teig einen Reif auf die Schüssel, hinein gegossen, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Ein anderes Semmelkoch.

Es wird um einen Kreuzer abgeriebene Semmel genommen, ein halbes Seidel Rahm darauf gegossen, und lasse es sieden, alsdann trockne es auf dem Feuer ab, damit es schön fein wird, gib sechs Loth Butter darein, und lasse es kalt werden, hernach treibe es pflaumig ab, schlage zehn Eyerdotter daran, mache von zwey Eyern den Schnee, zuckere es nach Belieben, und gib etwelche Limonienschäler darein, mache von Teig einen Reif auf die Schüssel, das Koch hinein gegossen, und backe es schön kühl.

Quittenkoch.

Ein viertel Pfund Butter recht pflaumig abgetrieben, und um ein und ein halben Kreuzer blätelt geschnittene und in der Milch gesottene Semmelschmolle genommen. Wenn es kalt ist, und gut verrühret ist; alsdann nimm ein und ein halbes Viertel Pfund geschwellte und fein gestoßene Man-

deln, hernach sechs ganze Eyer und sechs Dotter, jedes gut verrühret; alsdann von einer halben Limonie klein geschnitte Schäler, ein viertel Pfund geschwellte, von den Kernen ausgelöste, gesottene, und durch ein Sieb durchgeschlagene Quitten, Zucker, daß süß genug ist, und ein wenig Zimmet dazu; wenn alles darin ist, so rühre es noch eine viertel Stunde, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, fülle das Koch darein, backe es langsam in der Tortenpfanne, hernach bestreue es mit Zucker.

Aufgelaufenes Reißkoch.

Es wird in einen Hafen eine halbe Maß Milch gesotten, koche ein viertel Pfund gewaschenen Reiß darein, laß ihn gemach einsieden, wenn er gesotten hat, so richte ihn auf eine Schüssel, laß ihn auskühlen, hernach stoße ihn im Mörser. Ein viertel Pfund Schmalz in einem Weidling pflaumig abgetrieben, gib den Reiß, sechs Loth fein gestoßene Mandeln, sechs Loth gesiebten Zucker, von einer Limonie die Schäler, hernach fünf ganze Eyer und sechs Dotter, jedes gut verrühret, darein, rühre es gegen einer Stunde, schütte es in einen vermachten Reif, bestreue es mit Zucker, hernach backe es langsam in einer gehitzten Tortenpfanne.

Krebskoch.

Die Rinde von einem Kreuzer Semmel wird herunter geschnitten, uud siede sie in einer Maß Rahm oder Milch wie ein Kindskoch, hernach läßt man es abkühlen; dann macht man ein halbes Pfund Krebsbutter, und läßt ihn auskühlen, ein viertel

Pfund klein gestoßene Mandeln, sechs Eyerdotter, fünf und zwanzig Krebsschweifel vorher klein geschnitten, nachdem gestoßen; alles dieses kömmt in das Koch, man rühret es ein und eine halbe Stunde recht gut ab, reibet eine Limonie auf Zucker, und gibt das Abgeriebene hinein; man zuckert es nach Belieben, macht auf eine Zinnschüssel einen Reif von Teig, backet ihn, schmieret die Schüssel und den Reif mit Krebsbutter, gießt das Gerührte hinein, backet solches in einer gehitzten Tortenpfanne drey viertel Stunde, und gibt es gezuckert.

Leberkoch.

Ein viertel Pfund Butter wird recht pflaumig abgetrieben, ein viertel Pfund gestoßene Mandeln hinein gerührt, und um einen Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, ein halbes Pfund geschnittene Kalbsleber, zwey Loth Citronat, und von einer halben Limonie die Schäler klein geschnitten, und so viel Zucker, daß es süß genug wird, etwas Muskatenblüthe. Dieses rühret man eine halbe Stunde, macht einen Reif von mürben Teig auf eine Schüssel, backet ihn, schmieret den Reif und die Schüssel mit Butter, gießt das Koch hinein, backet es drey viertel Stunde langsam, und gibt es gezuckert auf die Tafel.

Nierenkoch.

Eine ganze Kalbsnieren geschnitten, und um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmollen dazu, die vorher ausgedrückt wird, darnach ein halbes Viertel Pfund Butter recht pflaumig abgetrieben, schlage ein ganzes Ey, und zwey Dotter

darein, klein geschnittene Limonienschäler, und grünen Petersil; alles dieses gut gerührt, einen Reif und Schüssel mit Butter beschmiert, das Koch darein gegeben, oben und unten Gluth, backe solches schön braun, und bestreue es mit Zucker, so ist es fertig.

Semmelkoch.

Man reibet von zwey Kreuzer Semmel die Rinden ab, die Schmollen in die Milch geweichet, und sie ausgedrückt, hernach treibet man ein halbes Viertel Pfund Butter pflaumig ab, schlägt zwey ganze Eyer und sieben Dotter darein, jedes gut verrühret, und immer von der Semmel inzwischen etwas dazu gegeben, Zucker, so viel genug ist; dieses rühret man eine gute Weile, gibt es auf eine mit Butter geschmierte Schüssel, und backet solches wie die andern Köcher.

Reißkoch.

Nicht gar ein viertel Pfund Reiß genommen, kocht ihn weiß und dick in Rahm, ein gutes viertel Pfund Butter dazu gegeben, ihn durch einander gerührt, und laß ihn kalt werden, hernach ihn schön fein abgetrieben, zwey ganze Eyer und vier Dotter darein geschlagen, aber jedes wohl gerührt, gib ein wenig Schnee dazu, auch Zucker und Zimmet nach Belieben, gib es, wie oben gemeldet, auf einer Schüssel mit einem Reif, oder backe es in einem Reindel.

Kindskoch.

Von einem großen Seidel Rahm ein Kindskoch gemacht, lasse es gut aussieden, und abkühlen; darnach gib nicht gar ein viertel Pfund Butter darunter, schlage zehn Eyerdotter daran, jedes aber wohl zerrührt, mache von zwey Eyern einen Schnee, zuckere was nöthig ist, gib Geruch von Pomeranzen oder Vanilie daran, und backe es recht kühl.

Aepfelkoch.

Nimm geschälte Äpfel und dünste sie, hernach schlage sie durch, treibe auf ein halbes Pfund durchgeschlagene Äpfel, ein und ein halbes Viertel Pfund Butter im Weidling pflaumig ab, rühre ein viertel Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, fein geschnittene Limonienschäler, hernach zehn Eyerdotter, jeden gut verrühret, dann die durchgeschlagenen Äpfeln darein. Nimm von fünf Eyern die aufgeschlagene Klar, und ein viertel Pfund gesiebten Zucker, rühre die zwey Stücke nach und nach hinein, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, backe es langsam eine Stunde in der Tortenpfanne.

Weinkoch.

Laß eines Ey groß gutes Schmalz in einem Reindel heiß werden, röste fein geriebene Semmelbröfel schön gelb darein; laß zwey Theile Wein und ein Theil Wasser unter einander sieden, und schütte es in die Semmelbröfel, rühre es ab wie ein Kindkoch, lasse es wohl auskühlen, und zuc-

kere es gut, treibe ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, rühre fünf ganze Eyer und fünf Dotter, jedes gut verrühret, und das kalte Koch hinein, nimm hernach um einen Kreuzer geklaubte und gewaschene Weinbeerl, und um einen Kreuzer gestoßenen Zimmet, rühre alles eine halbe Stunde, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif, oder eine Rein mit Butter, gib das Koch darein, und backe es langsam.

Gesäumtes Koch.

Es werden in einem Weidling drey Loth gefähter Zucker genommen, und vier Loth Hetschepetschsalse; dann schlägt man vier Eyerklar zum Schnee, und eine gute viertel Stunde abgerühret, schmieret ein Tortenblättel mit Butter, gibt das Koch darauf, und backet es langsam in der Tortenpfänne, besäet solches geschwind mit Zucker, so ist es fertig.

Marillenkoch.

Nimm in einem Weidling drey viertel Pfund nicht zu klein gestoßene Mandeln, eine halbe Maß Marillensalze, rühre es eine viertel Stunde, schlage sechs ganze Eyer und vierzehn Dotter nach und nach darin, rühre es wohl ab, nimm Zucker nach Belieben, von zwey Limonien die Schale, rühre es auf eine Seite schön langsam, fülle es in einen Reif, der wohl verwahret ist, denn es fließet gern aus, backe es schön kühl, eine Stunde lang, so ist es fertig.

Aepfelkoch auf eine andere Art.

Eines Ey schwer gefähten Zucker in ein Häferl genommen, zwey Eyerdotter daran, und es bey einer viertel Stunde gerührt, hernach brate zwey schöne große Manschanzgeräpfel, und schabe sie fein, gib sie unter das Gerührte, und rühr es mit den Äpfeln noch eine viertel Stunde um, darnach mache von einem Ey einen Schnee dazu, gib Limoniengeruch und Semmelbröseln was du in zwey Fingern halten kannst, mische es durch einander, gieß es in ein Reindel, und backe es kühl; es muß aber gleich auf die Tafel gegeben werden.

Erdäpfelkoch.

Treibe einen Vierting Butter im Weidling pflaumig ab, schlage zwey ganze Eyer und zwey Dotter, verrühre es, rühre noch einen halben Vierting Zucker, fünf Loth Erdäpfel und die Schale von einem halben Limonie darein, fülle es in eine mit Butter bestrichene Casserolle, und backe es schön langsam.

Pomeranzenkoch.

Butter ungefähr zwey Eyer groß wird abgetrieben, dazu drey ganze Eyer geschlagen, dann um einen halben Kreuzer in Milch geweichte und klein geschnittene Semmel, vom halben Pomeranzen die Schale mit Zucker abgerieben, der Saft dazu gedruckt, und alles nach Belieben gezuckert; bestreiche eine Casserolle mit Butter und bestreue es mit Semmelbröseln, fülle das Koch darein, bestreue es

wieder mit Semmelbröseln in der Höhe, und laß backen.

Weichselkoch.

Wasche gedörrte Weichseln sauber und siede sie in Wein, treibe sie dann durch einen Sieb, und lasse sie auskühlen; treibe ferner Butter pflaumig ab, rühre Eyer und faumig gerührten Eyerklar daran, nimm Semmelbröseln, oder noch besser klein gestoßene Bisgotenbröseln, gesiebten Zucker und Zimmet nach Belieben, gib die ausgekühlten Weichseln nebst klein geschnittenen Limonienschälern darein, und backe es langsam.

Milchrahmkoch.

Treibe einen Vierting frische gute Butter im Weidling schön pflaumig ab, rühre fünf ganze Eyer und fünf Dotter daran, brösle um zwey Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmel darunter, zuckere es; dann schütte ein Seidel süßen Milchrahm, und klein geschnittene Limonienschalen, bestreiche eine Schüssel mit Butter, richte es hinein, gib oben und unten Gluth, und backe es schön in der Tortenpfanne.

Gefäumtes Quittenkoch.

Etwelche Stück Quitten gesotten, schabe sie fein, und sie durch ein Haarsieb geschlagen, von den Quitten ein halb Pfund, ein halb Pfund Zucker, etwas fein geschnittene Pomeranzen- und Limonienschäler hinein gelegt, schlage von zehn frischen Eyern einen Schnee auf ein Sieb, gib ihn stückweise darunter, er muß aber eine gute Weile mit-

gerührt werden, hernach gib es auf ein mit Oblat belegtes Blättel, und richte es schön hoch in der Runde auf, schneide in der Höhe ein Kreuz darein, und backe es auf die nähmliche Art in einem kühlen Ofen.

Gestifteltes Mandelkoch.

Nimm drey viertel Pfund Zucker, siede ihn schön dick, laß ihn kühl werden, nimm vierzehn Loth gestoßene Mandeln in den Zucker, und rühre es wohl, schlag acht ganze Eyer eines nach dem andern, von einer Limonie die Schalen, auf die Letzt vierzehn Loth gestiftelte Mandeln hinein; gut durch einander gerührt, ein Reif mit Butter geschmiert, und langsam gebacken.

Hechtenkoch.

Es wird von einem guten Stück gebackenen Hechten das Fleisch von den Gräten gezupfet, die braune Haut aber muß vorher abgezogen werden, und mit einem Schneidemesser fein zusammen geschnitten, dann werden um zwey Kreuzer Semmelschmollen in der Milch gesotten wie ein Panadel, und läßt es auskühlen; indessen wird ein Stück Butter pflaumig abgetrieben, schlägt drey ganze Eyer und vier Dotter daran, gibt das kalte Panadel, den geschnittenen Hechten, etwas Limonienschäler und Zucker nach Belieben dazu, sonach schmieret man einen Reif und Schüssel mit Butter, gießet das Koch hinein, bestreuet es mit gefäumter Eyerklar, bestreichet es mit Zucker, und backet es schön in der Tortenpfanne.

Butterkoch.

Ein halbes Pfund Butter pflaumig abgetrieben, und schlägt funfzehn frische Eyerdotter darein, jeden gut verrührt, und zuckert es nach Belieben; dieses eine halbe Stunde gerührt, und gibt klein geschnittene Limonienschäler dazu. Man backet es wie die übrigen Köcher.

Erbsenkoch.

Man kocht schöne und rein gelesene Erbsen im Wasser halb gar, so daß die Bälge sich selber ablösen, und nimmt solche davon, die Erbsen aber läßt man wieder trocken werden. Hierauf stößt man sie in einem Mörser ganz klein und glatt; reibt in einem Reibasch unter selbige ein Stück Butter, ingleichen in Butter geröstete Semmel, schlägt zehn Eyer daran, rührt es wohl durch einander, thut auch Gewürz dazu und rührt es immer ganz zart und glatt ab; setzt noch acht Eyerdotter dazu, mit welchen man nochmahls alles recht gut in einander rühren muß. Endlich schüttet man ein Pfund gesiebten Zucker hinein, und hält mit dem Rühren an, bis es ganz zart und glatt wird, thut diesen Teig in den mit Butter bestrichenen Reif, läßt es backen, und trägt es wohl garnirt, warm auf; denn alle fett gemachte Köche müssen warm gegessen werden.

Möhrenkoch.

Man reibet gelbe Möhren, nachdem sie rein geschabt worden, ohne sie erst ins Wasser zu legen, auf einem Reibeisen recht klar; und da sie viel Saft

bey sich haben, muß man solche in einer Casserolle ganz trocken abrühren, darnach fünf Eyer daran schlagen, und mit dem Rühren so lange angehalten, bis sie durch und durch trocken sind. Hierauf rühret man sie in einem Reibasch ganz glatt ab, thut etwas Butter, so über dem Feuer erst zergangen, ingleichen noch 11 Eyer hinein und rühret es wohl unter einander; schlägt ferner noch zehn Dotter, etwas eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, auch drey viertel Pfund geriebenen Zucker dazu, welches alles eine Viertelstunde aufs fleißigste unter einander gerührt werden muß; schüttet diesen Teig endlich in den dazu bereiteten Reif, setzt ihn in einen Backofen oder Tortenpfanne und läßt ihn fein gemächlich backen, und richtet ihn an, gib ihn dann kalt oder warm zu Tische, wiewohl er warm besser als kalt zu essen ist.

Zimmetkoch.

Man nimmt ein halb Pfund Reiß, quirlet ihn mit Milch, rühret ihn mit zwanzig Eyern, jedoch nur mit der Hälfte des Weißen, in einem Reibasch ohne Butter ab, vermischet diesen mit ein halb Pfund Zucker und drey Loth gestoßenen Zimmet, rühret alles auf das beste durch einander, setzet den Reiß auf einem blechernen Teller, schüttet das Abgerührte hinein, und bäckt es gemächlich ab.

Mehl- und Fastenspeisen.

Topfennudeln aus dem Schmalz gebacken.

Einen Vierting Butter und um zwey Kreuzer Topfen genommen, dieses fein mitsammen abgetrieben, schlage ein ganzes Ey und fünf Dotter daran, aber jedes wohl zerrührt, zwey Löffel voll gewässerte Germ, ein halbes Seidel süßen Rahm, salze ihn, und mache den Teig so fest, daß du ihn auf das Nudelbret geben kannst, walke ihn mit der Hand recht fein ab, hernach schneide fingerdicke, und halben fingerlange Streifel daraus, besäe ein warmes Bret mit Mehl, lege es schön ordentlich darauf, decke es mit einem warmen Tuch zu, und laß gut gehen, backe es aus dem Schmalz, aber nicht zu fett. Wann du es zur Tafel gibst, so kannst du es zuckern.

Gewickelte Krebsgermnudeln.

Ein Pfund Mehl in einen Weidling genommen, gib ein Seidel laulichen Rahm hinein, schlage dazu sechs Eyerdotter und zwey Löffel voll Germ genommen, sprüdel es ab, und laß durch ein Sieb in das Mehl laufen, hernach mache den Teig an, und laß ihn im Weidling ein wenig gehen, nimm ihn auf das Nudelbret heraus, und walke ihn aus wie zu einem Wespennest, hernach laß ein Vierting Krebsbutter zergehen, streiche ihn ganz über den Flecken, säe gewürfelt geschnittene Krebsschweifel, rädle es

mit dem Krapfenradel ab, rolle es zusammen, daß sie aber nicht zu dick werden, laß es noch ein wenig gehen, gib Glied hoch Rahm in eine weite Rein, und wenn es siedet, so lege sie schön ordentlich hinein, bestreiche es in der Höhe mit Krebsbutter, und decke es zu, oder gib ein Blättel mit Gluth darauf.

Krebsenstrudel.

Thue auf ein Bret nicht gar ein Schafferl Mundmehl, salze es, schlage ein ganzes Ey daran, mache den Teig mit einem laulichen Wasser ganz weich, daß du ihn ziehen kannst, an, arbeite ihn recht fein, bis er Blattern bekommt, ab, decke hernach einen warmen Weidling darauf, laß ihn rasten, bis die Fülle fertig ist. Die Fülle dazu mache also: Schneide Krebsschweifeln und Scheren klein mit dem Schneidmesser, mache ein halb Pfund Krebsbutter im Weidling ab, rühre um zwey Kreuzer sammt der Rinde in Milch geweichte Semmel, alsdann fünf ganze Eyer, jedes gut verrührt, salze es, ein Seidel guten sauern Rahm, und zuletzt die klein geschnittenen Krebsschweifeln darein, rühre alles unter einander, bestreue ein Tuch mit Mehl, lege den Teig darauf, walke ihn aus, alsdann ziehe ihn, daß er aber nicht zerreisset, so dünne als seyn kann, streiche die Fülle darauf, rolle ihn zusammen, hernach eine blecherne Schüssel und Reif mit Krebsbutter geschmieret, lege ihn rund darein, mache einen Reif herum, schütte siedende Milch und ein wenig Krebsbutter darauf, gib unten und oben Gluth, backe ihn langsam, wenn der Strudel trocken ist,

so schütte ein wenig Milch darauf, daß er saftig bleibt.

Mandelstrudel.

Den Teig mache wie zum Milchrahmstrudel, die Fülle dazu mache also: Treibe eines Ey groß Schmalz in den Weidling pflaumig ab, rühre ein Vierting geschwellte und fein gestoßene Mandeln recht pflaumig, drey ganze Eyer und drey Dotter, jedes gut verrührt, ein Vierting fein gestoßenen Zucker, ein wenig fein geschnittene Limonienschäler, und ein halbes Seidel guten Rahm darunter, ziehe den Teig auf einem eingemehlten Tuch, so dünn als seyn kann, aus, streiche die Fülle darauf, rolle ihn zusammen, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, lege den Strudel darein, schütte siedende Milch bis es dem Rand gleich ist, daran, gib unten und oben Gluth, backe ihn langsam, gieße immer ein wenig Milch darauf, damit er hoch aufgehet, und sich nicht anbrennet.

Hechtenknödel.

Einen geputzten Hechten aufgemacht, löse das Fleisch von Gräten, schneide es mit dem Schneidmesser klein, häute es sauber ab; hernach mische fein geschnittene Limonienschäler, grüne Petersil, auf ein Pfund Hechten, um ein Kreuzer in Milch geweichte und ausgedrückte Semmelschmollen, von drey Eyern ein Eingerührtes, und drey frische Eyer darunter, schneide alles klein zusammen, salze es, gib ein wenig von allerley gestoßenen Gewürze dazu, rühre alles gut ab, mache große oder kleine Knödel, und siede sie eine Viertelstunde in gesalze-

nem Wasser, hernach gib sie in der Suppe, oder statt einem Fisch. Gibst du sie statt dem Fisch, so lege um die Schüssel herum einen geselchten Hausen oder Hechten.

Gugelhopf.

Es wird ein Vierting Butter pflaumig abgetrieben, und acht Eyerdotter darein geschlagen, aber jedes wohl zerrührt, nimm ein Löffel Germ, treibe sie auch ein wenig ab, einen Vierting gefähten Mehl, ein wenig Weinbeerl, etwelche ausgelöste Zibeben, salze ihn, und gib ein wenig Zucker daran, schlage den Teig ab, hernach schmiere eine Casserolle mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, gib den Teig hinein, und laß ihn recht langsam gehen, und kühl backen.

Gute Krapfen.

Ein Pfund feines Mehl genommen, und es an ein warmes Ort gestellt, hernach ein Vierting Butter in ein Häferl gethan. Laß ihn kühl zergehen, sodann nimm ein halbes Seidel Obers, laß es laulich werden, darnach fähe das gewärmte Mehl, gib es in einen Weidling, salze es was recht ist, nachgehends nimm den laulichen Obers, schlage zwölf Eyerdotter darein, drey Kochlöffel voll abgewässerte Germ, sprüdle dieses alles unter einander, seihe dieses durch ein Sieb in das Mehl, wenn dieses alles durchgesiehen ist, so gib den zergangenen Butter darauf, alsdann mache diesen Teig an, und schlag ihn gut ab, damit er fein ist, hernach bestreue das Nudelbret mit Mehl, gib den Teig darauf, und gib Acht, daß er eine feine Haut er-

haltet, walke mit einem Nudelwalker solchen klein fingerdick aus, darnach steche ihn mit einem Krapfenstecher so groß als du ihn haben willst, aus, lege darauf etwas Eingesottenes, als Marillen oder Ribisselsalsen, lege wieder einen ausgestochenen Teig darauf, stich es noch einmahl aus, und formire es schön rund, hernach nimm ein Tuch auf ein Bret, bestreue es mit Mehl, und lege die Krapfen ein ordentlich auf das gestaubte Tuch, hernach nimm ein Schmalz in eine gleich weite Rein, und laß es heiß werden, dann lege die Krapfen umgekehrt hinein, aber nicht gar zu viel, damit sie Platz haben, und decke es zu, wenn sie eine schöne Farbe haben, so kehre um, aber dieses Mahl decke sie nicht mehr zu, hernach nimm sie heraus, und lege auf ein Fließpapier.

Abgeriebenes Wespennest.

Ein Vierting Schmalz in einem Weidling recht pflaumig abgetrieben, schlage fünf ganze Eyer und drey Dotter, jedes gut verrühret, darein, rühre drey Löffel gewässerte Germ, drey Eßlöffel lauliche Milch nach und nach darein, salze es, nimm nicht gar ein Pfund Mundmehl, schlage den Teig gut ab, lege ihn auf ein eingemehltes Bret heraus, walke ihn so dünn als seyn kann, aus, schmiere ihn mit Schmalz, hernach rädle zwey fingerbreite Streifel, rädle sie mitten wieder von einander, bestreue sie mit Zibeben und Weinbeerl, rolle sie zusammen, schmiere eine Rein mit Schmalz, stelle sie hinein, laß es gut gehen, gib oben mehr als unten Gluth, backe es schön langsam, und bestreue es mit Zucker.

Reißschmarn.

Siede ein halb Pfund Reiß nicht zu weich in einer Maß Milch, verrühre in drey Eyer groß, pflaumig abgetriebenes Schmalz, acht ganze Eyer, dann schütte den Reiß, aber nicht mehr stark gerühret, hinein, schmiere eine Rein mit Schmalz, fülle den Reiß darein, gib unten und oben Gluth, backe ihn, daß er nicht braun wird, alsdann zerstoße ihn, und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

Gebackenes Heu.

Auf ein Bret nehme ein halbes Schaffel Mundmehl, salze es, schlage vier ganze Eyer in Mehl ab, lege einer Nuß groß Butter daran, mache dazu Teig mit wenig Milch so an, daß er nicht zu fest wird, arbeite ihn fein ab, bis er Blattern bekommt, hernach treibe ihn mit der Hand in die Länge, und schneide sechs gleiche Stückel davon, und walke sie nicht gar zu dünn aus, mehlbe die Flecken gut ein, schneide geschnittene Nudeln, laß in der Pfanne ein Schmalz heiß werden, backe es semmelfarb heraus, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, richte die gebackenen Nudeln darauf schön hoch, sprüdle in einem Hafen drey ganze Eyer mit einem Seidel Obers gut ab, schütte es in die Mitte hinein, lege Zucker und Zimmet darauf, mache den Reif herum, decke sie mit einer Schüssel zu, laß es auf der Gluth durch und durch warm werden.

Germküpfel.

Es wird zwölf Loth gut und schön abgewässerte Butter, zwey ganze Eyer, und vier Dotter, zwey Löffel voll Germ, dann ein Seidel Rahm genommen, mache den Teig, wie den Butterteig mit zehn Loth Mehl, walke ihn schön dünn aus, mache dreyeckige Fleckel daraus, fülle Eingemachtes hinein, rolle es zusammen, und lege es aufs Papier, laß gehen, schlag Eyer klar ab, bestreiche sie, streue groben Zucker darauf, und backe sie schön kühl.

Zimmetnudeln.

Einen Vierting Butter oder Schmalz in einem Weidling pflaumig abgetrieben, verrühre fünf ganze Eyer und fünf Dotter darein, gieße ein halbes Seidel laulichen Rahm, und vier Löffel gewässerte Germ nach und nach daran, säe ein Pfund Mundmehl darein, schlage den Teig ab, alsdann nimm ihn auf ein eingemehltes Bret heraus, walke ihn fingerdick aus, steche ihn mit dem Biskotenmodel aus, mische einen halben Vierting gesiebten Zucker, und ein Loth gesiebten Zimmet unter einander, schmiere eine große Rein oder ein großes Tortenblättel sammt dem Reif mit Schmalz, lege den Boden von der Rein mit den Nudeln voll an, und überstreue sie mit dem gemischten Zucker und Zimmet, dann wieder eine Lage Nudeln, bestreue sie abermahl, und so fort gemacht, auf die Höhe aber muß Zucker und Zimmet kommen, daß sie unten schöne Ramel haben, und richte sie an.

Germnudeln.

Nimm fünf Vierting Mehl, ein großes Seidel Rahm, drey Löffel gewässerte Germ, brenne einen halben Vierting zerlassene Butter darüber, salze es, gib drey ganze Eyer und drey Dotter dazu, schlage den Teig ab, alsdann steche sie mit dem Krapfenstecher aus, laß sie gehen, nimm in eine Rein gliedhoch süße Milch, lege sie hinein, und siede sie, laß einen halben Vierting Butter im Reindel zergehen, brenne ihn darüber, gib unten und oben Gluth, laß es dünsten, hernach richte sie an.

Ausgedünste Topfennudeln.

In einem Weidling ein Ey groß Schmalz abgetrieben, rühre um drey Kreuzer Topfen, sechs oder sieben Eyerdotter, jedes gut verrührt, und Salz hinein, nimm so viel Mehl, daß der Teig nicht zu fest und nicht zu weich wird, dieses wohl unter einander gemischt, hernach thue den Teig auf das Bret heraus, mache ihn an, arbeite ihn mit der Hand zu einem Strizel aus, drucke ihn mit der Hand ein wenig breit, schneide zwey fingerbreite Nudeln davon, schmiere eine Rein mit Schmalz oder Butter, thue Milchrahm darein, stelle die Nudeln auf den Schnitt, schmiere oben wieder Milchrahm darauf, gib unten und oben Gluth, dünste sie langsam aus.

Topfennudeln.

Fünf Loth Butter pflaumig abgetrieben, rühre zwey ganze Eyer und zwey Dotter, jedes gut verrühret, fünf Löffel voll Milchrahm, einen guten Löf-

fel voll gewässerte Germ, um einen halben Kreuzer Topfen hinein, nimm ein halb Pfund Mehl, salze es, und schlage den Teig wohl ab, mache ihn auf einem Brete wie die Germnudeln an, in der Mitte schneide ihn nach Quer ein, ein Rein mit Butter geschmiert, bestreue sie mit Semmelbröseln, lege die Nudeln aber eng zusammen hinein, laß sie gehen, gieß ein zerlassenes Schmalz darüber, gib oben und unten Gluth, und backe sie schön.

Topfennudeln auf eine andere Art.

Mache Fritadafleckeln, zerdrucke den Topfen mit einem Löffel, treibe ein Stück Butter, rühre den Topfen eine gute Zeit darin, hernach mische drey Dotter und drey ganze Eyer, ein wenig geweichte Semmelschmollen, und Weinbeerl darunter, streiche es auf die Fleckel, rolle sie zusammen, thue auf eine Schüssel Butter und sauern Rahm, lege sie darauf, gib unten und oben Gluth, und backe es.

Gebackene Griesnudeln.

Laß eines Ey groß Schmalz im Reindel recht heiß werden, ein halbes Seidel Gries daran, röste es gelblich: wenn es gelb ist, so schütte eine halbe Maß siedende Milch daran, siede es recht dick, laß es hernach im Weidling auskühlen, rühre es aber recht gut, daß er nicht knoprig wird: wenn es kalt ist, so schlage vier Eyer und vier Dotter daran, jedes gut verrühret, alsdann rühre drey Kochlöffel voll gute Germ und Mehl darein, salze es, tunke den Finger im Mehl ein, tupfe auf den Teig, wenn er sich nicht mehr anhänget, so ist es Mehl ge-

nug, schlage es mit dem Löffel glatt ab, nimm es auf ein eingemehltes Bret heraus, treibe ihn mit der Hand in die Länge, schneide Finger breite Nudeln, lege ein Tuch auf ein warmes Bret, mehlbe es recht gut ein, lege die Nudeln auf den Schnitt darauf, stelle es auf ein warmes Ort, decke sie mit dem Tuch zu, laß sie nicht gar zu viel gehen; hernach mache mit dem Messer nach der Länge einen Schnitt darein, backe sie langsam aus dem heißen Schmalz, richte sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker.

Spießkrapfen.

Es wird ein Viertel Pfund Butter, ein halb Pfund Mehl, vier oder fünf Eyerdotter, ein viertel Pfund Zucker, Limonienschäler und Gewürz genommen, mache den Teig, walke ihn aus, schneide viereckige Blättel daraus, schmiere den Spieß mit Butter, lege den Teig darauf, überwinde ihn mit Spagat, brate sie, wenn sie braun sind, so löse den Spagat ab, bestreiche sie mit Eis und Pistazi, brate sie wieder so lang, bis das Eis hart ist, ziehe sie ab, so sind sie fertig.

Rohrprügelkrapfen.

Nimm ein Maß Rahm in einen Hafen, fünf ganze Eyer, fünf Dotter, zwey Pfund Mehl, laß drey viertel Pfund Butter zergehen, gieß ihn darein, allerhand Gewürz und Limonienschäler, drey viertel Pfund gestiftelte Mandeln, gut unter einander gerührt, überwinde den Prügel mit Spagat, schmiere ihn mit Butter, brate ihn beym Feuer, gieß ihn auf, und brate ihn, bis er schön braun ist, gieß

ihn auf und brate ihn wieder braun, und so fort, bis der Teig gar ist, wenn der Krapfen schön braun ist, so bestreiche ihn mit schön dicht gerührten Eis, und mit Pistazi, brate ihn beym Feuer, bis er aufgegangen ist, schneide ihn oben und unten ab, ziehe den Spagat heraus, und ziehe den Krapfen ab, er ist fertig.

Butternudeln.

Auf ein Bret ein und ein halbes Viertel Pfund Mundmehl, zwey Eyerdotter, zwey mittlere Löffel voll abgewässerte Germ und um einen Kreuzer Rahm genommen, salze es, mache den Teig in der Feste, daß man ihn ausmachen kann: hernach walke ihm Messerrücken dick aus, laß in einem Reindel ein viertel Pfund Butter zergehen, und streiche ihn auf den Flecken, radle fingerlange Fleckel, rolle sie wie ein Wespennest zusammen, nimm eine blecherne Schüssel mit Butter, stelle die Nudeln darein, mache den Rein herum, schmiere ihn auch mit Butter, laß sie gehen, siede um einen Kreuzer Rahm, mache in die Nudeln in die Mitte mit einem Kochlöffelstiel ein Loch, gieß den Rahm darein, backe sie eine Viertelstunde in einer nicht gar zu stark geheitzten Tortenpfanne, so sind sie fertig.

Süße Waffenkrapfen.

Es werden in einem Weidling ein Loth fein gestoßene Mandeln genommen, ein ganzes Ey und vier Dotter darein geschlagen, rühre es gut ab, nimm Zucker, süßen Rahm, ein Stück zergangene Butter, treibe alles unter einander gut ab, und schönes Mundmehl darein gethan, mache einen Teig, wie zu einer

Strauben, laß das Eisen heiß werden, beschmiere es mit Butter, und backe sie schön. Man kann sie krumm machen, so sind sie fertig.

Germkrapfen.

Nimm ein Pfund gewärmtes Mehl, in einen Weidling zwölf Eyerdotter, ein halbes Seidel Rahm, drey Löffel voll Germ, acht Loth zerlassene Butter, salze es, und mache den Teig; mache es aus, man kann es auch mit Marillensalsen füllen, oder mit was man will; laß allgemach gehen, und backe es das erste Mahl, decke es mit einem hölzernen Teller zu, so ist es fertig.

Prügelkrapfen.

Dazu wird genommen zehn Eyer schwer Zucker, zehn Eyer schwer Mehl in einem Weidling, schlag sechs Eyer darein, dann nehme auch sechs Eyer schwer Butter, diese laulich gemacht, rühre den Teig wohl ab, nimm Gewürz, Limonie, Pomeranzenschalen, schneide dieses alles schön fein, nimm auf die Letzt etwas guten Wein, überwinde den Prügel mit Spagat über und über, leg ihn zum Feuer, daß er heiß wird und man es mit der Hand nicht erleiden kann, gieß ihn anf. brate ihn schön braun, gieß ihn wieder auf, und so weiter, von dem Wein aber gibt man nur so viel, daß er schön fließt; wenn der Teig gar ist, brate ihn schön braun, alsdann schlag einen Schnee und bestreiche ihn über und über, bestreue ihn mit geriebenem Chokolade, und wenn er fertig ist, so ziehe ihn ab.

Waffenkrapfen.

Eine halbe Maß Milch in ein Häferl, zwey ganze Eyer und sieben Dotter, ein Pfund Butter und zwey Löffel voll Germ genommen, sprüdle es ab, nimm in ein Häferl ein Pfund Mehl, mache den Teig an, laß ihn gehen, schmiere das Eisen ein, laß heiß werden, backe sie schön, und streue Zucker und Zimmet darauf.

Spritzkrapfen.

Ein großes Seidel Wasser in einen Weidling gethan, und fünf Loth Schmalz darein gelegt, lasse es aufsieden, thue auf ein halbes Seidel ein halb Pfund Mehl darein, und trockne den Teig auf dem Feuer, salze ihn, leg neun Eyer in lauliches Wasser, und schlag eines um das andere unter den Teig. So oft du ein Ey hinein schlägt, so zerrühre es recht, und daß der Teig allzeit laulich bleibt; backe sie schön kühl aus, und belege sie allezeit, sie sind sogestaltig fertig.

Das gewogene Wespennest.

Es werden zwölf Loth Schmalz genommen, solches gut pflaumig abgerührt, thut nach und nach zwölf Eyerdotter darein, so oft aber ein Dotter hinein geschlagen wird, muß solcher recht zerrühret werden, fünf Löffel voll Germ, und acht Löffel voll süßen Rahm, und vier und zwanzig Loth Mundmehl, salze es, und mache den Teig zusammen, laß ihn gehen, wenn er gegangen ist, thu ihn auf das Bret, walke ihn aus, schneide ihn vier Finger breit, fülle ihn mit Weinbeerl und Zibeben, alsdann mache

Nester davon, schmiere das Kugelhopfbeck mit Speck oder Schmalz, und lege sie hinein, laß gehen, dann backe es, so ist es fertig.

Topfennudeln trocken gebacken.

Wäge ein viertel Pfund Schmalz ab, und nimm zwey Hand voll Topfen, drey ganze Eyer, fünf Dotter, zwey Löffel voll kalte Milch, für einen Kreuzer Germ, und zwanzig Loth Mehl laulich darunter, schlage den Teig wohl ab, salze ihn, laß ihn ein wenig gehen, schmiere eine Rein mit Schmalz, so oft eine Lage Nudeln, so oft auch eine Lage Semmelbröſel, aber oben mehr Gluth als unten gegeben.

Ein gesottener Pudding mit Weinschatoo.

Es wird um drey Kreuzer Mundsemmel genommen, die Rinde davon weggerieben, die Semmel schön klein gewürfelt geschnitten, und feuchtet sie mit ein wenig süßen Rahm an. Ferners nimmt man ein viertel Pfund Weinbeerl, putzet sie sauber, nimm ein viertel Pfund Zibeben, löset die Kerne heraus, und schneidet sie länglich. Weiter wird ein viertel Pfund Butter genommen, ihn abgetrieben, darein drey Dotter und drey ganze Eyer verrührt, vermischt sodann die Semmel, die Weinbeerl und Zibeben in das Gerührte, bindet es in ein Tuch, und läßt es im Wasser eine ganze Stunde sieden. Dieses ist der Pudding. Der Weinschatoo wird so darüber gemacht. Man nimmt zwölf Dotter in einem Hafen, darüber schüttet man ein großes kaltes Seidel Wein, thut einige ganze Limonienschäler, auch ganzen, ungestoßenen Zimmet,

welchen man nachher wieder heraus nimmt, dazu zuckert ihn was nöthig ist, und stellet diesen Wei mit den Dottern eine Viertelstund vor dem Anrichte zu einem Kohlenfeuer, und sprüdelt immer bis er sie det. Jetzt erst nimmt man den Pudding auf ein Schüssel, besteckt ihn mit langgeschnittenen Mandel und Pistazi, und hernach richtet man den Weinschato darüber, und gibt es auf die Tafel.

Quittenknödel.

Man schäle die Quitten, koche sie in Wasser bis sie weich werden, alsdann verrühre man sie, thue nach Gutdünken fein Mehl, Rosinen, Zucker und Zimmet darunter, rühre es mit Eyern in der rechten Dicke an, mache Knödel daraus, und backe sie in Schmalz. Endlich mache man eine süße Brühe darüber mit großen und kleinen Rosinen, Zucker, Zimmet und Wein, und lasse die Knödel eine kleine Weile darin aufkochen.

Aepfelknödel.

Man schäle säuerliche Äpfel, hacke sie klein und röste sie ein wenig in Schmalz, stoße eine Anzahl geschälte Mandeln, und feuchte sie, aber nicht viel mit süßen Rahm an, mische unter dieses alles genugsames Semmelmehl und rühre es mit Eyern in der rechten Dicke an. Man thue auch kleine Rosinen, Zimmet und Zucker darein, mache runde kleine Knödel, kehre sie gut in fein Mehl um und backe sie in Schmalz. Es gehört eine süße Soße dazu, die man, wie bey Quittenknödeln machen kann.

Birnenknödel.

Man nimmt gute Birnen, die weder hart noch mehlig sind, schält sie, thut das Kernhaus weg und hackt sie ganz klein, thut sie in eine Schüssel und eben so viel klein gestoßene Mandeln, thut geriebene, in heißer Butter geröstete und wieder ausgekühlte Semmelbröͤsel nebst etwas Zucker und Eyer hinzu, dieß alles gut unter einander gerührt, kleine runde Knödel gemacht, sie in geriebene Semmelbrösel gewälzt, a. die heiße Butter gethan und gebacken.

Gebackene Erdäpfelknödel.

Kochet die Erdäpfel, schälet sie, lasset sie kalt werden, und reibt sie. Man schneidet dann eine gute Semmel in Würfel, röstet diese in vieler Butter braun, mischet die Erdäpfel nebst 6 ganzen Eyern, etwas Rahm und gehörigen Salz, wohl unter einander; dann werden Knödel daraus formirt, welche mit geriebener Semmel bestreut, und in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne auf beyden Seiten gebacken werden.

Mehlspeise von Aepfeln.

Schälet nach Proportion Äpfel, schneidet sie in dünne Scheiben, und marginirt sie mit Zucker, Zimmet und Citronenschalen ein. Streichet unterdessen eine Casserolle oder Form aus, streuet fein gestoßenen Zucker darüber, dann eines kleinen Fingers dicke, geriebene Semmel oder Brot; thut dann eine Hand voll von den Äpfeln darüber, und streuet wieder Brot und Zucker darauf. Auf diese Weise fahret fort bis beydes alle ist. Diese Mehlspeise wird

dann in einem ziemlich heißen Ofen gebacken und zur Tafel getragen.

Reißbirn mit Chokolade.

Kochet ein halb Pfund blangirten Reiß in Rahm oder guter Milch recht steif; nehmet ihn dann vom Feuer und mischet eines Eyes groß Butter, etwas Zucker und Citronenschalen darunter. Dresirt dann die Form einer Birne davon, steckt in jede eine große eingemachte Kirsche, wendet sie in Mehl um, und backt sie rasch aus Schmalz. Beym Anrichten werden sie in geriebener Chokolade umgewendet, und warm zu Tische getragen.

Himbeerreiß.

Ein halb Pfund Reiß wasche sauber aus, und laß ihn in Milch oder Rahm weich und dick einkochen, kühl ihn dann aus, treibe ein Vierting Butter ab, schlage sieben Eyerdotter einen nach dem andern darein, und dann den Reiß dazu, zuckere es nach Belieben, schlage von 2 Eyern den Schnee, gib eingesottene Himbeersalse darunter und nach Belieben Zucker, rühre es eine halbe Stunde, daß es schön dick wird, schmiere einen Becken mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und gib den Reiß hinein, fülle in die Mitte Himbeersalse, dann Reiß, und abermahl gerührte Himbeersalse, doch muß die Salse schön in der Mitte bleiben, daß nicht an den Becken pickt, wo es sich gerne herablöset. Ist alles eingelegt, backe es schön in der Tortenpfanne, daß er aufgehet, auch kannst wenig geschnittene Limonienschäler dazu nehmen. Wenn er so gebacken ist, stürze ihn heraus, und bestreu ihn mit Zucker.

Gute Krebsschnecken.

Treibe ein halb Pfund Butter schön pflaumig ab, schlage fünf Eyer und fünf Dotter einen nach dem andern darein, und verrühre jeden gut, gieß um ein Kreuzer Rahm dazu, welcher laulich ist und vier Löffel Germ, salze es ein wenig, nimm Mehl so viel daß der Teig wie Wespennest wird, walke ihn aus, bestreiche den Fleck mit Krebsbutter, bestreue mit gewürfelt geschnittenen Krebsschweifeln, länglich geschnittenen Citronat, rolle den Fleck zusammen, schneide ihn wie Wespennest, lege ein Stück nach dem andern in den Model, bestreiche sie wieder mit Krebsbutter, so wie auch den Bund den man darüber gibt, und backe sie langsam in der Tortenpfanne.

Von Fischen.

Gedünster Fisch.

Es werden sechs Sardellen von Gräten gelöset und abgewaschen, ein wenig Petersil, Zwiebel und Limonienschäler, die alles recht fein geschnitten, gib es in eine Rein, ein Stück Butter und den geschüppten Fisch stückweise geschnitten dazu; dieses läßt man zugedeckt auf der Gluth dünsten, die Soß gibt sich von selbst, auf die Letzt etwas sauern Rahm dazu und aufgesotten, und so ist er fertig.

Gefüllter Hecht.

Man nimmt einen Hecht von zwey bis drey Pfund, schüppet ihn und schneidet ihn auf. Man hat alsdann andere schlechte Fische; diese schneidet man von den Gräten, und löset die Haut ab, hacket das Fleisch, und rühret es zu einem viertel Pfund geschmolzener Butter, drey ganze Eyer, einige Schalotten, geriebene Semmel, Muskatenblüthe, geschnittenen Petersil und Salz. Dieses füllet man in den Fisch, and machet noch von dem übrigen einige längliche Knöderln. Hierauf läßt man Butter in einer Casserolle braten, legt den Fisch, so wie auch die Knöderl hinein, und bratet denselben gelbbraun. Sodann thut man etliche Gläser weißen Wein, etliche Limonienschnitten, ein wenig Muskatenblüthe, auch geriebene Semmel dazu, läßt es mit einander durchkochen, und richtet den Fisch mit der Brühe und den gebratenen Knödeln an.

Karpfen in schwarzer Soß.

Mache einen geschüppten Karpfen nach dem Grad auf, schütte etwas Essig in den Fisch, und thu das Blut sammt den Essig in einen Hafen, löse die Galle von dem Beischel, das Beischel lege aber wieder in Fisch, der Fisch darf nicht ausgewaschen werden, sondern salze ihn, in Stücke geschnitten auf beyden Seiten gut ein, laß ihn ein wenig in dem Salz liegen, schmiere eine Rein mit Butter, lege den Fisch darein, auf selben Lorbeerblätter, Kudelkraut, Zwiebel, Petersilwurzel, gelbe Rüben, allerley gestoßenes Gewürz, kleinen Saffran, und ein wenig ganzen Ingber, gieß halb Essig und Wasser, so viel, daß es

dem Fleisch gleich ist, daran, laß ihn auf der Gluth gegen einer halben Stunde sieden, alsdann lege ihn auf eine Schüssel heraus, mache eine braune Einbrenn, schütte sie in die Soß, wo der Fisch gedünst hat, wenn sie zu dick würde, nimm ein wenig Erbsenwasser dazu, alsdann das Blut hinein gegossen, und es noch gut aufsieden lassen, hernach sie durch ein Sieb auf den Fisch gesiehen, laß mitsammen sieden, und lege Limonienschäler daran.

Karpfen in der Sardellensoß.

Es wird ein geschüppter Karpfen aufgemacht, und ihn in Stücke geschnitten, und solche salze hernach ein, laß sie ein wenig in Salz liegen, sodann eine Rein mit Butter geschmiert, lege darein Petersilwurzeln, gelbe Rüben, ein Zwiebelhapel, Lorbeerblattel, etwas Kudelkraut, allerley gestoßenes Gewürz, und den Fisch darauf, gieß drey gleiche Theile Essig, Wasser und Wein, daß es über den Fisch aufstehet, daran, laß ihn eine halbe Stunde dünsten, wasche drey große Sardellen sauber von Schüppen und Salz; löse die Gräten aus, schneide sie mit grünen Petersil und Limonienschälern recht fein zusammen, lasse eines Ey groß Schmalz oder Butter in einem Reindel heiß werden, staube daran zwey Löffel voll Mehl, rühre es um; wenn es gelblich ist, so gib die Sardellen darein, rühre sie um; wenn der Fisch gedünstet hat, so lege ihn auf eine Schüssel, seihe die Soß vom gedünsten Fisch in die Sardellen, laß es ein wenig aufsieden, hernach die Soß über den Fisch geschüttet, und laß ihn in der Schüssel nochmahl aufsieden.

Karpfen in der Pastetensuppe.

Einen geschüppten Karpfen aufgemacht, ihn in Stücke geschnitten, lege sie in ein frisches Wasser, laß sie ein wenig liegen, wasche sie aus, salze sie ein, lasse sie eine Zeit in Salz liegen, belege eine Rein mit Butter, Semmelbröseln, länglich geschnittenen Limonienschälern, ein wenig gezupften Roßmarin, Lorbeerblättern, einen ganzen Zwiebelhapel mit Nägerl bestecket, ganze Kapern, und den Fisch darauf; belege ihn auf der Höhe wie auf dem Boden; laß ihn zugedeckter ein wenig dünsten, hernach gieß ein kleines Trinkgläschen voll Wein daran, von einer halben Limonie den Saft, vier oder fünf Löffel voll Essig, darnach man es sauer haben will, recht wenig lautere Erbsensuppe, laß ihn wieder zugedeckter dünsten, richte den Fisch auf eine Schüssel, die Soß darüber, und laß ihn aufsieden.

Gefüllter Hecht mit Petersilwurzeln.

Der Hecht wird bis an den Kopf aufgerissen, die mittelste Gräte ausgeschnitten, das Fleisch von der Haut sauber abgemacht und klein gehackt. Hernach rührt man drey Eyer und Muskatblüthe dazu, auch ein viertel Pfund geschmolzene Butter, geriebene Semmel und geschärbten Petersil, füllet es mit einer halben Kaffehschale Milch, die darunter gerührt wird, in den Fisch, und kocht ihn in einer Brühe gar. Die Petersilwurzeln schärbet man und kocht sie mit Butter, geschärbten Petersil und Muskatenblüthe gar. Zuletzt thut man geriebe-

ne Semmelbröseln dazu, und richtet sie über den Fisch an.

Gebratene Hechten.

Man nimmt kleine Hechten, schuppet sie und nimmt sie aus, trocknet sie in einer Serviette rein ab, wendet sie in Mehl um, und bratet sie in Butter braun.

Hechten mit Krenn.

Der Hecht wird blau abgekocht; die Brühe fängt man an zu machen so bald der Fisch aufgesetzt ist. Auf jede Person nimmt man zur Brühe zwey Loth Butter, dieselbe wird zerlassen, etwas Mehl darein gerührt, und wenn sie zu braten anfängt, so viel Wasser zugegossen, als man zur Brühe gebraucht. Alsdann etwas Weinessig daran gegossen, thut etwas Zucker, geriebenen Krenn, gestoßenen Zimmet, Nägeln und Citronenschalen dazu. Wenn der Fisch gar ist, werden die Stücke in eine Schüssel gelegt, diese auf einen heißen Wasserkessel gesetzt, und auf ein jedes Stück ein wenig Krenn gestreuet. Man läßt sie zehn Minuten auf den heißen Theekessel zugedeckt stehen, damit der Krenn durch die Fleischstücke ziehen kann: alsdann wird die Brühe heiß darüber gegossen, und etwas Muskatennüsse darüber gerieben.

Stockfisch in Hechten-Fasch.

Es werden zwey Pfund Stockfisch abgesotten, ihn eingesalzen, und solchen eine Stunde in Salz liegen lassen. Sodann macht man den Fasch: es werden sonach drey Stückel Hechten in Salzwasser

gesotten, zupfet ihn von Gräten, grünen Petersil, ein Zeherl Rockenbohl, ein Zeherl Schalott, eine halbe in Milch geweichte Zweyersemmel, gut ausgedrückt, von zwey Eyern ein Eingerührtes: dieses schneide man alles klein zusammen, hernach treibet man fünf Loth Butter mit zwey ganzen Eyern ab, gibt das Geschnittene darein, salzet es, dann schmieret man eine Schüssel mit Butter, besäet den Boden mit Semmelbröseln, leget den Stockfisch darauf, überstreicht ihn mit dem Fasch, daß man nichts davon sieht: dieses setzet man mit einem Reif auf eine gemäßigte Gluth, ein Blättel mit Gluth darauf, man läßt ihn bey einer viertel Stunde backen, dann nimmt man den Reif weg, so ist er fertig.

Hechten ganz gebraten.

Von einem Hechten wird die Haut abgezogen, darnach auf den Bauch ein Schnitt gemacht, daß man mit der Hand hinein komme, das Eingeweid heraus gezogen, der Kopf und Schweif muß daran bleiben, hernach wird er eingesalzen, und das Weiße von zwey hart gesottenen Eyern genommen, dann ausgelöste Sardellen und Limonienschäler, schneide diese drey Stück länglich wie einen Speck, und spicke den Hechten damit, nimm allezeit ein Ey, dann eine Sardelle, hernach eine Limonienschale, mache es so fort auf beyden Seiten in vier Reihen, alsdann stecke ihn am Spieß, nimm eine Speile, so lang als der Fisch ist, schmiere sie mit Butter, lege auf eine jede Seite von Fisch zwey Speile, binde sie durchaus mit Spagat ziemlich fest an Fisch, unter dem braten begieß ihn mit Butter und Limoniensaft: wenn er ein Milchner ist, so löse die Galle von der Leber,

nimm die Milch sammt der Leber und schneide sie fein mit dem Schneidemesser zusammen, mische Sardellen und Limonienschäler darunter, dünste alles zusammen in Butter, salze es, staube einen halben Löffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, dann schütte einen kleinen Schöpflöffel Erbsenwasser, und von einer halben Limonie den Saft darein, laß es noch ein wenig sieden, richte die Soß in eine Schüssel, ziehe den Fisch vom Spieß, löse die Speile ab, lege den Fisch daran, und gieße die Fette von der Bratpfanne darüber.

Hechten mit Müscherln.

Mache einen Hechten auf, schneide ihn in Stücke, lege ein Hapel Zwiebel, Salz, allerley ganzes Gewürz in Essig, siede den Fisch eine halbe viertel Stunde darin ab; unterdessen mache die Soß, wasche funfzig Müscherln in Wein sauber aus, nimm in ein Reindel ein Stück Butter, lege die Müscherln darein, decke sie zu, und laß sie ein wenig dünsten, hernach nimm sie vom Feuer, löse drey schöne Sardellen von Gräten, nimm Zwiebel, Knoblauch, grünen Petersil, Limonienschäler, von jedem nur ein wenig, schneide die Sardellen, und alle diese Stücke ein jedes besonders recht klein, laß Nuß groß Schmalz in einem Reindel heiß werden, röste etwas Mehl darein, mache eine gelbliche Einbrenn, mische das Geschnittene alles darunter, drücke es mit einem Messer gut ab; alsdann gieße gute Erbsensuppen und etwas Sud von dem gesottenen Hechten daran, rühre es durch einander, laß es gut sieden, richte den Fisch in eine Schüssel, ziehe ihn die Haut ab, schütte die Soß

und die gedünsten Müscherln darüber, und laß sie aufsieden.

Gebratener Salm.

Der Salm wird in Stücken geschnitten, rein abgewaschen, und mit einem Tuche abgetrocknet. Alsdann wird er mit Butter bestrichen, mit Muskatennuß bestreuet, und auf Kohlen mit einem Roste gebraten. Man kann auch einen Schweif oder Kopfstück ganz lassen, es schuppen und braten. Die Brühe wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt zwölf bis vierzehn Sardellen, welche man fein schärbet, und sie in zwey Kaffehschalen Wasser und ein Stück Butter zergehen läßt, den Saft von einer Limonie dazu gedruckt, laß es mit einander durchkochen, und hernach über den Fisch angerichtet. Wenn dieser Fisch recht zubereitet ist, so schmeckt er recht schön.

Rohrhühnel in brauner Soß.

Die Rohrhühnel werden ausgezogen, das Eingeweide heraus genommen, und recht rein gewaschen, hernach macht man einen Sud von Essig und Wasser, etwas Zwiebel dazu: man legt sie hinein, und sie zweymahl abgebrannt, daß sie keinen Geruch haben, hernach speilet man sie und salzet sie ein; dann schmieret man eine Rein recht gut mit Butter oder Schmalz, nimmt zwey Hapel Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilwurzeln, ein Stückel Zeller, zwey Zeherl Rockenbohl, Lorbeerblättel, Kudelkraut, ein wenig Ingber, zehn Pfefferkörner, fünf Körner neues Gewürz, zwey ganze Muskatenblüthen, und von einer halben Limonie die

Schäler: alles dieses gibt man in die Rein, die gespeilten Rohrhühnel legt man darauf, und läßt sie zugedeckt auf der Gluth eingehen, kehret sie zuweilen um, und wenn sie schön braun sind, staubet man einen guten Löffel voll Mehl daran, läßt es ein wenig anlaufen, und gießt einen Schöpflöffel voll Schü darauf; die Rohrhühnel legt man in eine andere Rein, passiret die Soß darüber, und drücket von einer halben Limonie den Saft hinein: man läßt es noch ein wenig aufsieden, und richtet sie mit der Soß an. Wer will, kann in die Soß Erdäpfel, ausgelöste Müscherl, Oliven oder Austern geben.

Hechten in der Limoniensoß.

Einen Hechten mache nach Belieben auf, schneide ihn in Stücken, lege in einer halben Essig und Wasser, Zwiebel, Limonienschäler, etwas Gewürz, siede den Fisch darein, hernach ziehe ihn die Haut ab, laß in einem Reindel eines Ey groß Butter zergehen, säe zwey Kochlöffel voll Mehl daran, laß es ein wenig anlaufen, schütte ein gutes Erbsenwasser, etwas Sud von den gesottenen Hechten und Limoniensaft, daran, lege Limonienschäler, Muskatenblüthe, ein klein wenig Saffran, und ein Stückel Butter hinein, laß alles gut sieden, hernach schütte es über den Fisch, und laß ihn nochmahls aufsieden.

Gesottener Schül.

Den Schül ganz in Salzwasser abgesotten, hernach ziehe ihm die Haut ab, bestreiche eine Schüssel mit Butter, lege ihn darauf; wenn der Schül

groß ist, so laß in einem Reindel ein viertel Pfund Butter zergehen, und schneide, was man zwischen zwey Finger halten kann, grünen Petersil, nimm zwey oder drey ausgelöste und fein geschnittene Sardellen dazu, und sie ein wenig dünsten lassen, alsdann richte es über den Fisch.

Karpfen zu dämpfen.

Man wäscht den Karpfen recht rein ab, und schneidet ihn in Stücken, das Blut wird bey dem Schlachten in Essig aufgefangen. Alsdann setzet man ihn auf das Feuer mit rothen Wein, etwas Essig, gestoßenen Zwieback, ein Paar klein gehackten Scharlotten, etlichen Scheiben Limonie, gestoßene Nägerl, ein gutes Stück in Mehl getunkte Butter, ein Stück Zucker, und wenn alles zusammen kocht, wird der Kessel mit einem Deckel zugedeckt. Es muß so zusammen eine halbe Stunde kochen, der Zwieback und das Blut von dem Karpfen kommt zuletzt hinzu. Man läßt es damit noch etliche Minuten kochen, nachdem richtet es an.

Aal zu braten.

Man schleimet den Aal in Salz recht rein und trocknet ihn ab. Alsdann steckt man ihn an den Spieß, bestreuet ihn mit Semmelbröseln, etwas Muskatenblüthe und ein wenig Salz, und begießet ihn mit Butter, drückt den Saft von einer Limonie darauf, und läßt ihn so gar braten.

Abgesottener Schül auf Holländer Art.

Es wird ein zwey Pfund schwerer Schül aufgemacht, solchen gesalzen, und ihn in eine Reine gelegt,

laß ihn zwey Stunden in Salz liegen, nimm in eine Pfanne ein Maß Wasser, ein Seidel Essig, eine ganze Muskatenblüthe, acht Pfefferkörner, einen Zwiebelhapel mit sechs Gewürznägeln, bestecke es: wenn es siedet, so gieß es über den Fisch, laß ihn bey einer viertel Stunde zugedeckt sieden, steche mit einer Gabel hinein, wenn sie gerne durchgehet, so ist er genug gesotten, lege ihn hernach in eine Schüssel, gieß ein viertel Pfund zerlassene Butter darüber, und gib ihn zur Tafel.

Häringe zu räuchern.

Man nimmt fette Häringe, läßt sie 24 Stunden wässern, und legt sie hernach 24 Stunden in Milch, räuchert sie gehörig, und ißt sie mit Weinessig, so schmecken sie wie geräucherter Lachs.

Gesottener Hausen.

Mache den Sud von mehr Essig als Wasser, nimm Lorbeerblätter und Zwiebel dazu, laß es sieden, den Hausen sodann ganz hinein gelegt, wenn er gesotten ist, so gieß von den Sud etwas herunter, und schrecke ihn mit Wasser und Essig ab, hernach kannst du einen geriebenen Krenn oder geriebenen Petersil darüber geben.

Einen Aal auf eine andere Art gut zu braten.

Ein Aal wird abgeschlagen, beym Kopf, die Haut mit einem Messer ringsherum los gemacht, schärfe die Haut auf dem Bauch ein wenig auf, salze den Aal, wo die Haut los gemacht ist, und ziehe die Haut gemach herunter, öffne den Aal,

schneide den Kopf weg, mache Stückel nach Belieben, wasche sie sauber aus, lege sie wieder in ein frisches Wasser, laß sie ein wenig darin liegen, nimm sie heraus, salze sie ein, und beitze sie eine Zeit lang in Salz; alsdann stecke sie über Quer am Spieß, und gib zwischen jeden Stück ein Lorbeerblattel, unter dem braten begieße sie immerzu mit Butter und Limoniensaft, wenn sie ein wenig gebraten, so bestecke sie mit Nägerl und gestiftelten Zimmet, brate sie gelb, hernach richte sie auf eine Schüssel, drucke in die Bratpfanne noch ein wenig Limoniensaft, laß es aufsieden, alsdann lege über den Fisch längliche Limonienschäler, und gib es zur Tafel.

Ruten mit aufgelösten Müscherln und Artoffeln.

Es wird eine aufgemachte Rute in ein frisches Wasser gelegt, hernach nimmt man in eine Rein einen Theil Essig, einen Theil Wein und den dritten Wasser, aber nicht viel, gibt Salz und ein Paar geschälte Zwiebelhapel hinein, und läßt es sieden, aber nicht zu viel, dann setzet man es vom Feuer, und läßt es stehen; indessen nimmt man Artoffeln, wenn die frisch sind, werden sie subtil geschälet, auf die Schäler gießt man eine lautere Erbsensuppe und nur ein wenig Wein, und läßt es zugedeckt bey dem Feuer sieden: hernach schneidet man die Artoffeln sehr dünn und belegt ein Reindel mit Butter, Muskatenblüthe, Limonienschäler und etwas Mehl, darauf legt man die geschnittenen Artoffeln, frische ausgelöste Müscherl, und läßt es ganz gemach dünsten, gibt alsdann Limoniensaft und von

der Artoffelsuppe dazu, man läßt es ganz gemach sieden. Hernach schmieret man eine Schüssel mit Butter, etwas Muskatenblüthe, Limonienschäler und ein wenig kleine Semmelbrösel, richtet die gesottene Rute darauf, und läßt es auf einer kleinen Gluth ein wenig anlaufen, gießt ein wenig Suppe von Artoffeln daran. Beym Anrichten gibt man die Artoffeln und ausgelöste Müscherln über die Rute, und läßt es noch ein Paar Sud aufthun, die längliche Limonienschäler darauf, so ist er fertig. Wenn die Artoffeln in Öhl sind, muß man sie schälen, in siedenden Wein waschen, die Schäler weg werfen, und die Suppe wie vorhin von Artoffeln selbst machen. Der Scheidenmagen gehört auch zur Rute und Hechten auf diese Art: Diesen schneidet man auf, wäscht ihn, schleimt ihn ab, siedet ihn weich, schneidet ihn zu Nudeln, und dünstet ihn mit den Artoffeln und Müscherln, man kann auch ein Paar Zeherl Rockenbohl, und wenn es beliebt, etliche Austern zum dünsten nehmen; der Hecht auf diese Art gemacht, muß geschüppet werden.

Rohrhühnel eine Fastenspeis.

Ziehe ein Rohrhühnel aus, schneide es auf etliche Theile, wasche es gut aus, schmiere ein Reindel mit Butter, gib gelbe Rüben, Petersilwurzeln, Zwibeln, Limonienschäler, Gewürznägerl, Muskatenblüthe, Lorbeerblätter, Basilikum darunter, und das Hühnel darauf, laß es auf der Gluth überdünsten, hernach gieß Essig und Erbsenwasser darauf, laß es sieden, mache eine gelbliche Einbrenn, nimm aber einen Zucker dazu, daß es geschmackvoller wird, dann schütte die Soß vom gedünsten Hühnel, und

ein wenig Wein dazu, laß sie aufsieden und richte es an.

Stockfisch gut zu kochen.

Erstlich muß der Stockfisch eingesprenget werden, damit er nicht in Stücken springet, wenn man ihn klopfet. Ist es einer von den großen und breiten Fischen, so muß man ihn mehr klopfen, als einen von der kleinen Art. Hierauf muß er einen Tag oder Nacht im Wasser liegen; alsdann wird eine Lauge, die von Eichenasche gekocht ist, darauf gegossen. (Die Lauge muß nicht zu scharf, doch so seyn, daß der Fisch davon recht anläuft.) Darnach wird er nur einen Tag und eine Nacht ins Wasser gelegt; er muß aber öfters frisches Wasser haben, damit er nicht stinkend wird. Ist es Sommer, so muß er einen Tag darin liegen, und in der Zeit wohl viermahl frisches Wasser haben, worauf er heraus genommen, rein abgeputzt und in Stücken geschnitten wird. Hernach bindet man ihn mit Bindfaden, und setzt ihn mit kalten Wasser auf: so bald er nur aufkocht, und einen weißen Schaum aufwirft, muß er sogleich abgenommen werden, so ist er gut, und er wird alsdann in einen Durchschlag gethan, damit das Wasser abläuft. Zur Brühe kocht man sauern Rahm mit etwas Semmelbröseln etwas dicke, und thut ein gutes Stück Butter dazu, läßt es mit ein wenig Salz und gestoßener Muskatenblüthe kochen, und richtet es über den Stockfisch an.

Karbonadel von einem Hechten oder Schaiden.

Nimm einen Hechten oder Schaiden, putze ihn, und das Eingeweide heraus, schneide das Fleisch mit einem Schneidemesser recht fein, nimm von zwey Eyern ein Eingerührtes, etwas grünen Petersil, Limonienschäler, hacke alles fein zusammen, salze den Fisch, rühre Pfeffer, Ingber und Muskatenblüthe daran, mache Karbonadel, bestreue sie mit Semmelbrösel, laß ein Reindel mit Butter semmelfarb dünsten, alsdann kannst es in einer Championsoß, in ein Buttersüpperl, oder auf ein Grünes geben.

Forellen mit Artoffeln.

Man ziehet von einer großen Forelle die Haut ab, spicket sie mit Artoffeln, salzet sie, und läßt sie mit Öhl, Gewürz, Limonie und rothen Wein gehen; man gibt sie in ihre Soß.

Schnecken zu kochen.

Man lege die Schnecken des Abends ins Wasser, bis sie sich ausziehen; die Schalen werden ausgewaschen und ausgekocht, das Unreine von den Schnecken weg genommen, und diese rein ausgeputzt. Alsdann thut man Butter in ein Reindel, läßt dieselbe zergehen, thut geriebene Semmel, Majoran, Thymian, ein wenig Muskatennuß, und ein klein wenig Pfeffer hinein; (von allen aber ja nicht zu viel), dieses knetet man zusammen, und macht einen Teig davon; darnach thut man die gereinigten Schnecken in die reinen Schalen, nimmt von dem Teige, und

schmieret die Schneckenschalen damit zu. Will man aber sicher gehen, daß der Teig nicht aus den Schalen fällt, so schlägt man ein Ey zu dem Teige: es schmeckt aber besser, wenn kein Ey dazu kömmt, und man kann jenen leicht vorbeugen, wenn man sich nur bey dem Kochen recht in Acht nimmt. Hierauf nimmt man Fischsuppe, läßt sie kochen, thut darauf von allerhand Kräutern und Gewürz, wie zuvor bey dem Teig in die Brühe. Zuletzt thut man die Schnecken in die Brühe, und läßt sie kochen; aber nicht gar zu lange, sonst werden sie hart.

Gebackene Pudding, eine Fischspeise.

Schneide um drey Kreuzer Semmelschmollen, und zwölf Loth Butter in Mehl gewalket, dieses klein gewürfelt geschnitten, und mitsammen in Weidling gethan, nimm ein halbes Viertel Pfund von Kernen ausgelöste und länglich geschnittene Zibeben, um drey Kreuzer Weinbeerl, drey Loth Citronat, drey Loth Pistazien, beyde Stücke klein geschnitten, dazu; schlage in drey Seidel Rahm zehn ganze Eyer, sprüdle sie gut ab, treibe ein viertel Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln gut darein ab, und schütte es in Weidling, laß sie eine halbe Stunde weichen, und zuckere es, daß süß genug ist, schmiere eine runde Casserolle mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, den Pudding darein, backe es langsam drey viertel Stunde in der Tortenpfanne, alsdann bestreue es mit Zucker, und gib es an die Tortenpfanne.

Gebratene Forellen in Papier.

Die Forellen schüppet man, machet sie auf, und salzet solche ein, dann bratet sie auf dem Rost ganz saftig, läßt sie kalt werden, richtet sie in ein geschmiertes Papier mit Gewürz, Kräutel und Limonie ein; man leget sie auf den Rost, bratet sie langsam, daß sie recht gemach mit dem Gewürz ausdünsten. Man gibt sie sammt dem Papier auf die Tafel.

Aalen in Pasteten.

Die Aalen werden ausgezogen, und in Stücke geschnitten, mariniret und faschiret sie; dann schlägt man sie mit Fasch in einen warmen Teig, formiret es nach Belieben, backet solche schön, und macht eine Soß darein, so ist es fertig.

Schildkröten in Frikasee.

Schildkröten gesotten, und sie geputzet, die Ziegel ausgelöst, die Suppen davon wird aufbehalten, eine Reine mit Butter belegt, dann dazu auch Muskatenblüthe, Limonienschäler, geschnittenen grünen Petersil, ein wenig Zwiebel, staube etwas Mehl darauf, richte die Schildkröten darein, belege sie auf der Höhe wie auf dem Boden, decke sie zu, laß sie ein wenig dünsten, gieß die aufbehaltene Schildkrötensuppe, ein wenig lautere Erbensuppe, ein kleines Trinkgläschen voll Wein, und den Saft von einer halben Limonie darauf, laß es gemach dünsten. Man kann auch Artoffeln, Austern, ausgelöste Müscherl, oder im Sommer, ausgelöste Krebsschweifeln und Artischockenkörner dazu

nehmen. Diese Kerne übersiede vorher, und schnei de sie in zwey oder vier Theile, darnach sie gro sind, du kannst auch Maurachen, Gukumuken, ode was die Zeit gibt, dazu nehmen, und dünste alles wie oben die Schildkröten, salze es; wenn die Zei zum Anrichten ist, so schlage drey oder vier Eyer dotter in einen Hafen, nimm ein Stücklein But ter, Muskatenblüthe und ein wenig Limoniensaf dazu, rühre alles ab; alsdann seihe die Suppe von den Schildkröten, und von den andern gedünster Sachen daran, sprüdle es beständig, daß es nicht zusammen läuft, setze es von ferne zu dem Feuer, richte alles ordentlich auf eine Schüssel, die Frika see darüber, streue Limonienschäler oder gestiftelte Pistazien darauf, so sind sie fertig.

Schildkröten in ihren Schalen.

Schildkröten werden weich gesotten, damit das Schwarze alles herab gehet, putze sie sauber, nehme die Galle von der Leber, thue die Biegel in die Scha- len, hacke zwey ausgelöste Sardellen, lege sie in die Schildkröten, wie auch den Saft von einer ganzen Li- monie, ein Stücklein Butter, etwas Semmelbröfel, Limonienschäler, Muskatenblüthe, Pfeffer und Saf- fran, salze es, laß die Schalen auf der Gluth aufsie- den, hernach lege sie in eine Schüssel, und zur Tafel.

Müscherl zu kochen.

Die Müscherl werden erst von dem Schlamm recht gereiniget, alsdann mittelst eines neuen Besens mit Wasser in einem Eimer so rein gemacht, daß das Wasser ganz klar darauf ist, oder man wäscht sie auch mit den Händen eine nach der andern recht rein ab.

Sonach thut man sie in eine Casserolle, und schneidet einige Zwiebeln daran, auch etwas Wasser dazu, so viel, daß der Boden bedeckt ist. Sie müssen beständig geschwenket werden, daß sie alle gleich gar kochen; man thut auch ein gutes Stück Butter dazu, und läßt sie so gar dünsten. Wird der Zwiebel schwarz, so sind die Müscherl giftig. Die Müscherl schmecken am besten, mit einer Weinbrühe, wozu zwey Theile Wein und ein Theil Wasser, ferner ein Stück Zucker, Limonienscheiben und Schale genommen, und wenn es kocht, mit dem Gelben von etlichen Eyern abgesprüdelt wird.

Lachs zu kochen.

Man lege die von einem frischen Lachs geschnittene Scheiben eine halbe Stunde in Brunnenwasser, bis sie sich gekrümmt haben. Alsdann werden sie in einen Kessel gethan, und es wird Flußwasser darauf gegossen; der Lachs muß aber nicht scharf gesalzen werden. Wenn er ausgekocht ist, so wird das Feuer weg genommen und Lachs rein abgeschäumt, hernach läßt man solchen noch eine halbe Stunde sachte über den Kohlen kochen, worauf man ihn in eine Schüssel legt, mit grünen Petersilie ausputzt, und etwas von der Brühe, worin er gekocht ist, darüber gießt. Zum Lachs gibt man Citronen, geschärbte Petersilie und Weinessig herum.

Lachs zu räuchern.

Man läßt den Lachs schlachten und das Eingeweide heraus nehmen, dann legt man ihn sechs Tage in Salz, hängt ihn alsdann in den Rauch, macht aber von Reisern ein Gestell, worauf er liegen kann;

alsdann muß man ihn probiren, ob er weich un
gar ist.

Lachs marinirt.

Man schneide den frischen Lachs in Scheiben, un
brate sie in Butter, alsdann macht man eine Krebs
brühe daran, läßt ihn in der Brühe einkochen un
richtet ihn an.

Karpfen mit Austern.

Dieser Karpfen wird geschüppt, ausgenommen
in Stücke geschnitten und in Wasser und Salz meis
gar gekocht, aber nicht sehr gesalzen, dann wird al
les Wasser ab, und Wein daran gegossen, ein gute
Theil ausgewaschene Butter, gestoßener Pfeffe
und Muskatenblumen dazu gethan, man läßt ihn da
mit kochen, thut alsdann geriebene Semmel und zu
letzt die Austern daran, und läßt ihn damit noch ein
wenig durchkochen.

Einen Hecht recht blau zu kochen.

Wenn der Hecht meist gar ist, so wird er mit
kalten Wasser besprengt, alsdann wenn er völlig gar
ist, wird er in eine Schüssel gelegt, mit einer andern
Schüssel und noch mit einer Serviette zugedeckt, wo-
durch er recht blau wird.

Forellen blau gekocht.

. Nimm rothen Wein, so viel du glaubst, daß
die Forellen darin bedeckt sind, thue in den Wein
ganze Gewürznelken, Muskatenblumen, Lorbeer-
blätter und Salz, laß den Wein erst aufkochen,
dann lege die Forellen hinein; wenn sie gar ge-
kocht

kocht sind, richte sie an und lege eine gebrochene Serviette darüber.

Grundeln.

Man setze sie mit Wasser und Salz auf, thut etwas Kümmel daran, und kocht sie also gut. Sie schmecken auch mit einer sauern Brühe gut, welche von halb Essig, halb Wasser, einem Stück Butter gemacht wird; wenn diese Brühe zusammen aufgekocht, wird sie mit ganzen Eyern abgequirlt und über die Fische angerichtet. Zum backen trocknet man die Grundeln in einer Serviette ab, kehrt sie in Mehl und Salz um, gießt gequirlte Eyer darunter, und brät sie gar.

Ein Gericht von Häringen.

Nimm Häringe, wasche und putze sie ab, lege sie in süße Milch, laß sie drey Tage darin liegen, gibt ihnen aber alle Tage frische Milch; alsdann wasche sie mit Wasser ab, und schneide ihnen den Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus, und stecke an dessen statt gehackte Citronenschale und Butter hinein; schmiere eine zinnerne Schüssel fett mit kalter Butter aus, lege die Häringe hinein, thue noch Butter, gestoßene Muskatenblumen und ein wenig geriebene Semmel dazu, und laß es auf Kohlenfeuer aufkochen.

Gebackene Austern.

Nimm einen guten Theil frische ausgewaschene Butter, rühr sie zu Schaum, thue vorher dazu ohne Salz abgekochtes Hechtenfleisch, das von den Gräten gereiniget, und mit einigen Austern

fein gehackt ist, nebst dem Gelben von Eyern, gestoßene Muskatenblumen und Wasser von den Austern, so man einlegen will. Rühre dieses wohl unter einander, und so viel fein geriebene Semmel dazu, daß es dick genug wird, eine große Muschelschalen, oder in Ermanglung deren tiefe recht klein gemachte Austerschalen, lege etwas von den Fasch darein, dann ein oder zwey, auch wenn man will, mehrere Austern darauf: bedecke mit Fasch so hoch wie du willst, streiche es mit einem warmen Messer glatt, und kerbe sie bunt; dann backe sie in der Tortenpfanne, und gib ihnen unten und oben Kohlenfeuer; wenn sie zu Tische gebracht werden, gib Citronen dazu zum überdrucken.

Neunaugen auf Französisch.

Man läßt sie bluten, und behält denn das Blut, reibet mit feinen Sand ihnen den Schleim ab, schneidet sie in Stücke, bestreuet sie mit Salz und vermischten Gewürz, und läßt sie ein Paar Stunden liegen, dann bestreue man sie mit braun geröstetem Mehl, thue sie mit einem Bündel feiner Kräuter an die heiße Butter in die Casserolle. Wenn sie ein wenig gekocht haben, zerrührt man ihr Blut in ein Glas Wein mit ein wenig Essig, thut etliche zerklopfte Eyerdotter mit guten Gewürz und ein wenig gerösteten Mehl dazu, rühret dieses darunter, läßt es zusammen noch ein Paar Walle thun, und gibt sie mit gebackener Petersilie auf.

Froschbiegeln mit Sardellen auf der Kohlen-pfanne zugerichtet.

Die Füße werden von den Biegeln weg ge-
schnitten, dann einige Mahl gewaschen, mit Salz,
inigen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und Basili-
kum eine halbe Stunde eingebeitzt, dann werden
ie abgetrocknet, in eine Schüssel geschüttet, und
wischen jedem Biegel eine halbe geputzte und ge-
vaschene Sardelle gelegt; oben darüber streuet
nan fein gehackte Schalotten, es wird etwas
Weinessig aber mehr Wein dazu gegossen: auch
ömmt noch etwas Kapern und von einer Citrone
er Saft dazu; so müssen die Froschbiegeln auf
inem Kohlenbecken in der Schüssel kochen, zuletzt
hut man etwas braunlich geröstete und durchge-
iebte Semmelrinde daran, auch etwas Muskaten-
lumen.

Huechen frisch gesottene.

Der Fisch wird geschüppt, ausgewaschen, ge-
lzen, und in Stücke getheilet. Der Sud wird dazu
 einer Casserolle wie bey Forellen bereitet; lege dann
en Huechen hinein, laß ihn gemach sieden, ist er
enug gesotten, gieße einen Theil des Suds weg,
bgeschreckt mit Wasser und Essig, laß ihn zuge-
eckt stehen. Beym Auftragen gib Essig, Öhl und
feffer herum.

Hausen abzukochen.

Hausen wird mit kaltem Flußwasser und Salz
ufgesetzt. Wenn er kocht, dann wird er geschaumt,
d mit Englischen Gewürz und Lorbeerblättern ge-

würzt, und ein Stückchen Butter daran gethan. Wenn er gar gekocht ist, kann er mit Rahmkrenn, mit Müscherlsoß, Sardellen oder Limoniensuppe gegeben werden.

Man kann ihn auch mit Wasser und Weinessig kochen, und geschärbte Petersilie und Citrone dazu herum geben.

Lapperdon mit Sardellensoß.

Der Lapperdon wird sauber gewaschen, in Salzwasser gesotten, und bis zum Gebrauch stehen gelassen. Dann nimm Butter, Sardellen und Petersil in eine Rein, laß es aufsieden, nun gesottene, geschälte, und in Blattel geschnittene Erdäpfel auf den Fisch gelegt, und die Sardellen darüber gegossen, und aufgetragen.

Salblinge frisch gesottene.

Der Sud dazu wird mit Essig, Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Rosmarin, Limonienschäller, im Kessel oder Rein bereitet; die Fische indessen aufgemacht, und die großen darunter in Stücke zertheilt. Wenn sie gewaschen sind, lege sie im kalten Wasser in eine Schüssel, hast du Eis bey der Hand, so kannst du es darauf legen, denn dadurch werden sie körniger; damit sie schön blau werden, bespritze sie mit frischen Essig. Von dem siedenden Sud gieße etwas mit einem Löffel über den Fisch, lege ihn dann in den Sud hinein, decke die Rein oder Kessel zu, und laß ihn gemach sieden. Ob er gesotten ist, kannst du erfahren, wenn du mit der Gabel hinein stichst, und sie gern heraus geht; dann nimm den Fisch geschwind vom Feuer, schütte

etwas vom Sud weg, schrecke ihn mit Wasser und Essig, und lasse ihn bis zum Auftragen zugedeckt stehen.

Stockfisch mit Sardellen.

Laß den Stockfisch übersieden, und nimm die Haut und Gräten weg; bereite dir gute von Gräten gesäuberte Sardellen, und in Butter geröstete Semmelscheiben, Muskatenblüthe, Limonienschäler, frische Butter und Rahm; richte eine Lage von Stockfisch in eine Schüssel oder Rein, darauf etwas von den Sardellen sammt dem übrigen, und so fort, bis alles wechselweise eingelegt ist, decke ihn zu, laß ihn langsam aufsieden, und so richte ihn an.

Lungenbraten von einem Karpfen.

Wenn der Karpf ordentlich geschüppet und aufgemacht ist, schneidet man das Fleisch von den Gräten, die übrigen Gräten röstet man aber mit Zwiebel in Butter, und dann nimmt man das übrige Fleisch noch von den Gräten rein weg. Schneide nun alles das Fleisch zusammen, nimm in Milch geweichte Semmelschmollen um einen Kreuzer, und Eingerührtes von drey Eyern, ausgegrätete Sardellen, und Citronenschalen, dieß alles schneide unter den Fasch, welcher sehr fein seyn muß; dann treibe ein Stückel Butter wohl ab, schlag drey Eyerdotter daran, rühre es ab, nehme Semmelbröseln und etwas Mehl auf das Bret, den Fasch dazu, arbeite es unter einander, und formire einen natürlichen Lungenbraten daraus, thue selben in ein dazu taugliches Geschirr,

gebe unten und oben Gluth, und backe ihn recht schön. Indessen mache eine kurze Kapernsoß mit Rahm, Citronenschalen und Citronensaft, lege den Lungenbraten, wenn er fertig ist, hinein, lasse es einen Sud aufthun, und so ist es fertig. Anstatt Karpfen kann man auch schöne Hechten nehmen.

Von Puddings und Pasteten.

Ein Englischer Pudding.

Für einen Groschen Semmel genommen, von der man die Rinde abschneidet, und sie in Milch einweichet, und sie wieder ausdrückt: alsdann thut man ein halbes Pfund ausgebratene oder auch frische Rindsfette ganz klein gemacht dazu, ferner ein halbes Pfund große Rosinen, und ein viertel Pfund Weinbeeren, ein Weinglas voll Rosenwasser und zwölf Eyer: allein nur von sechs Eyern das Weiße. Diese ganze Masse wird recht unter einander gerührt, hierauf in eine Serviette fest eingebunden, diese Serviette aber in einen Topf gesetzt, in welchem halb Wasser und halb Fleischsuppe ist, und wird oben an einen Stock gehangen, und so muß es eine gute Stunde kochen, worauf der Pudding aus der Serviette genommen, in eine Schüssel gelegt, und wird eine Wein- oder Milchbrühe darüber gemacht. Wenn man dazu eine Weinbrühe machen will, so

wird ein halbes Seidel Wein und ein halbes Seidel Wasser mit dem Gelben von fünf Eyern, einem Stück Zucker und etwas Zimmet, auch klein geriebene Limonienschale, nebst einer Messerspitze Mehl kalt eingesprüdelt und so lange gerührt, bis es zu kochen anfängt; alsdann wird die Brühe über den Pudding angerichtet.

Pudding à la Fayette.

Es wird ein halbes Pfund Butter genommen, dann ein halbes Pfund Zucker und ein Seidel Milch. Die Milch wird mit der Butter und die Hälfte des Zuckers in einer Kasteroll aufgesetzt, hierauf wird ein halbes Pfund Mehl gerührt, und damit so lange fortgefahren, bis es steif ist: alsdann läßt man es kalt werden, und rühret die andere Hälfte Zucker mit sechzehn Eyerdottern, auch etwas Salz dazu, und fährt mit dem Rühren wieder eine ganze Weile fort. Das Weiße der Eyer wird zu Schnee gesprüdelt und darunter gerührt, bis nichts mehr von dem Weißen der Eyer zu sehen ist. Alsdann wird der Pudding in eine Serviette gebunden, welche eine Stunde im Wasser gelegen, und im Wasser, welches wie Fleischsuppe gesalzen, eine Stunde gekocht. Auf folgende Art wird eine rothe Sagobrühe darauf gemacht: Es wird ein Viertel Sago gewaschen, und setzt ihn mit Wasser und Limonienschalen auf: wenn es zu kochen anfängt und schon etwas klar gekocht, gießt man ein Seidel rothen Wein darauf, thut so viel Zucker dazu, daß es süß genug wird, ferner Limonienscheiben, auch etliche Löffel Johannisbeere, und etwas ganzen Zimmet, läßt die Brü-

he kochen, bis der Sago ganz ausgequollen, und richtet ihn über den Pudding an.

Mongold-Pudding.

Es werden abgeschabte Mongold genommen, kochet sie meist gar, und auf der Reibe klein gerieben, so viel, daß ein Durchschlag voll wird: thut hierauf ein viertel Pfund geschmolzene Butter und sechs Eyer, für ein und einen halben Kreuzer geriebene Semmel und etwas Zucker dazu, welches man alles unter einander reiben muß: alsdann wird eine Tortenpfanne mit Butter ausgeschmiert, thut die Mongoldmasse hinein, dünne Scheiben Schinken geschnitten, und oben darauf gelegt, bestreuet es mit Semmelbrosen, und mit geschmolzener Butter begossen, und bäckt es gelbbraun. Hierauf richtet man den Mongold-Pudding in eine Schüssel, und geschmolzene Butter dazu gegeben. Es ist dieß eine wohlfeile gute Speise: etwas Salz muß aber ja in den Pudding kommen.

Hirsen-Pudding.

Ein Pfund Hirsen genommen, diesen mit Milch ganz steif gekocht, läßt diese kalt werden, und rühret acht Eyer und ein gut Stück Butter, Zucker und gestoßenen Zimmet dazu, man thut dieß alles in eine andere Schüssel, rührt es recht durch, und läßt es in der Tortenpfanne gelbbraun backen. Man macht eine Mehlbrühe auf folgende Art darüber. Ein halbes Seidel Milch genommen, das Gelbe von vier Eyern, ein Stück Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, und ein Stück ganze Limonienschale: dieß sprüdelt man kalt auf Kohlen, und rühret es so lang, bis es

anfängt zu kochen; alsdann gießt man die Brühe über den Pudding und bestreut denselben mit Zucker und Zimmet.

Mark-Pudding.

Es wird für neun Pfennig Semmel genommen, und die Rinde abgeschnitten, sodann in Milch geweicht. Alsdann thut man für ein und einen halben Kreuzer gestoßenen Zwieback, sieben Eyer, ein halbes Pfund gestoßene Mandeln, Zucker und Zimmet, geschnittene Pomeranze und ein halbes Pfund Rindermark dazu, und rührt es unter einander, auch rühret man etwas Zibeben und Weinbeerl hinzu. Hierauf leget man einen Rand von Blättertorteteig in eine Tortenpfanne, bäckt ihn in der Tortenpfanne, und macht eine Kirschbrühe dazu, oder man ißt ihn auch ohne Brühe.

Ein Pudding mit Kirschbrühe.

Ungefähr für zwey Groschen Semmel genommen, die Rinde davon abgeschnitten, und in Milch weichen lassen, und knetet dieselbe durch einander. Man muß sich aber sehr nach der Größe der Semmel richten, damit es nicht zu dicke wird; es muß mäßig dick, doch so fein, daß wenn die Semmel mit den Eyern gerührt ist, es von dem Löffel abläuft. Man rühret sechs bis sieben Eyer, ein halbes Pfund grob gestoßene Mandeln, ein wenig Butter, Zimmet und Zucker, auch Zibeben und Weinbeerl, nebst etwas Pomeranzenschale, und wenn es alsdann noch zu dünne ist, etliche gestoßene Zwieback dazu. Hierauf thut man es zusammen in ein Tuch, welches man inwendig mit Butter beschmieret hat, und im Was-

ser eine Stunde kochen lassen. Zur Brühe nimmt man vier Eyerdotter, ein Glas Wein, etliche Schnitten Limonie, gestoßene Makronen, Zucker und Zimmet, ein Stück Butter, welches im Mehl umgewendet, und ein gutes Theil Kirschsaft. Man läßt es mit einander durchkochen, und richtet es über den Pudding an.

Gute mürbe Pasteten.

Man nimmt ein und ein viertel Pfund feines Mundmehl, schneidet ein Pfund frische Butter hinein, mischet es unter einander, und walket solches ein wenig ab, hernach schlägt man zwey ganze Eyer und 3 Dotter hinein, 6 Löffel voll sauern Rahm, und so viel Wein, und Salz so viel genug ist; man arbeitet den Teig ab, walket ihn dreymahl aus, so ist er fertig.

Guter Butterteig.

Man nimmt ein Pfund Mundmehl, theilet es in zwey Theile, von der Hälfte macht man den Teig an, mit 2 ganzen Eyern, 2 Dottern, 4 Löffel voll sauern Rahm, 2 Löffel Wein, einer Nuß groß Butter: man salzet den Teig, und macht ihn mit der Hand zusammen. Wenn er eine viertel Stunde abgearbeitet ist, läßt man ihn rasten, das übrige Mehl wird nach und nach in Butter hineingewalket, mit dem andern Teig wird dieser eingewickelt, oder vier Mahl ausgewalket und geschlagen, so ist er fertig.

Butterpastete von Schildkröten.

Lebendigen Schildkröten hacket man Kopf, Füße und Schweif ab, wirft sie in das Wasser, und läßt sie ausbluten, alsdann übersiedet man sie, und legt sie in ein Erbsenwasser, daß die Haut weich wird, und abgezogen werden kann, dann löset man sie biegelweis sauber aus. Magen, Leber und die Galle weg, man muß aber Acht haben, daß man sie nicht zerreisse, man macht sie in eine Frikasee oder Limoniensoß, auch kann man eine gemischte Speis von Karviol, Spargel, Erbsen, Champion, Artischockenkerne und Krebsknöderl machen. Man machet von Butterteig eine Pastete, backet sie leer mit einem Serviet ausgefüllt, und gibt die Schildkröten nach voriger Art zugerichtet, hinein, und so zur Tafel.

Pastete mit Verschiedenem gefüllt.

Man nimmt einen Kapaun, oder Indian, Auerhahn, Pollard, Hasen, Rebhühner, oder was man will, sauber geputzt, und läßt es mit Butter, Wein, Essig, Wurzel und Kräutel, Lorbeerblättel, Limonienschäler, Gewürz und Salz angehen, hernach machet man einen guten Fasch von Kalbfleisch, Speck, Fetten, Schunken, Leber und Magen, Kapern, Sardellen, Limonienschälern, Gewürz, Zwiebeln, Rockenbohl, Kräutel und Salz. Diesen Fasch läßt man angehen, hernach macht man einen mürben Teig, schlägt eins von den Oberwähnten ein, oben und unten Fasch, formiret es nach Belieben, backt solches schön, gibt eine Soße daran

von Schü, Sardellen, Limoniensaft, oder was man will, so ist sie fertig.

Butterpastete am Fleischtage.

Mache den Butterteig wie schon bewußt, und walke ihn auf Messerrücken dick aus, und ihn auf die Pastetenschüssel gelegt, schneide ihn mit einem Messer, ein wenig breiter als die Schüssel ab, bestreiche den Teig so weit als der Rand von der Schüssel gehet, mit einem abgeschlagenen Ey, lege hernach auf den bestrichenen Rand, so breit als der Rand ist, wieder einen Teig um die Schüssel herum, den Rand wieder mit Eyer bestrichen, hernach wickle um die Hand herum ein Serviet, lege es schön gleich und mitten in die Schüssel hinein. Den abgeschnittenen Teig zusammen gelegt, walke ihn rund aus, lege ihn über den andern Teig gleich über das Serviet, den Teig mit einem heißen Messer rings herum abgeschnitten, bestreiche die ganze Pastete wieder mit Eyer, (du mußt aber Acht geben, daß du den Schnitt nicht verstreichest, sonst gehet die Pastete nicht auf) rädle von übrigen Teig fingerbreite Streifel, lege sie verschieden um die Pastete herum, und drücke mit einem Fingerhut kleine Schuppen, und lege sie schlänglich dazwischen; rädle ein rundes Fleckel in Form einer Rosen, lege es oben mitten auf die Pastete, mache auf dem Deckel oben und ringsherum schöne gleiche Schnitte drey Finger breit von einander, bestreiche die Pastete wieder mit Eyer, backe es in der gehitzten Tortenpfanne; hernach schneide oben das runde Blättel weg, nimmt das Serviet langsam heraus, alsdann fülle die gemischte Speis, oder Ragout darein, decke das

abgeschnittene Blättel wieder darauf, und gib sie zur Tafel. Die gemischte Speis wird also gemacht: Nimm 3 Hühnel oder 2 lämmerne Brüßeln, oder 2 lämmerne Kerndel, was du willst, nimmst du Hühnel, so schneide sie in 4 Theile, die Brüßeln aber oder Kerndel zu Stückeln, hernach dünste sie im Butter: wann sie gedünst sind, so staube drey Löffel Mehl daran, laß es noch ein wenig dünsten, thu ein und ein halb Schöpflöffel Rindsuppe, ein wenig Muskatblüthe und Saffran daran, und siede es, zuletzt dünste in Butter und grünen Petersil, Champion, übersottene Kauli oder Spargel, oder gedünste grüne Erbsen, wie es die Zeit gibt, gebacken oder gesottene kleine Semmelknödel, im Salzwasser übersottene und ausgelöste Krebsen, lege alles darein, laß es noch ein Paar Sud aufmachen, und gib es in die Pastete.

Butterpastete am Fasttage.

Mache diese wie vorher die Fleischtag-Butterpastete, aber anstatt dem Fleisch nimmt einen in Salzwasser übersottenen Hechten oder Schildkröten: diese mache in der Buttersoß, und gieße das obige alles darein.

Auster-Pasteten.

Man sticht von solchem Teig, wie zu den Fleischpasteten, runde Stücken ab; alsdann läßt man frische Butter in einem Reindel schmelzen, nimmt sie vom Feuer, und thut Austern hinein mit etwas Semmelbrösel, Muskatblüthe und Limoniensaft, rühret es unter einander, leget es auf den Teig, und wieder ein Blatt Teig darauf gelegt, welches in der Mitte etwas aufgeschnitten ist, be-

streicht sie mit dem Gelben von einem Ey, und backt sie in der Tortenpfanne auf einem mit Butter bestrichenen Papiere.

Kleine Fleischpasteten.

Es wird ein Pfund Mehl genommen, ein Weinglas Wasser, ein wenig Salz, ein Ey und ein Löffel Branntwein: dieses rühret man langsam durch einander, darnach rollet man es ganz langsam und legt es in die Rundung zusammen. Sonach thut man ein Pfund ausgewaschene und abgetrocknete Butter dazu, und macht es mit der Butter so, daß man sie zwischen den Teig legt: hierauf läßt man ihn eine Weile stehen, rollt ihn darnach in die Länge und schlägt ihn an beyden Enden zu. Dieß thut man sechs Mahl, doch jedes Mahl nach einer andern Seite. Das Fleisch, welches in die Pastete kommt, muß mageres Kalbfleisch oder Schweinfleisch seyn, und mit etlichen Schalotten ganz klein gehackt werden. Alsdann kommt geschnittene Petersil, Milch, gehackter Speck und Pfeffer dazu, auch geriebene Semmel und ein Ey: der Teig muß die Dicke eines Thalers haben. Sonach werden die Pasteten mit dem Messer rund geschnitten, oder mit einem Bierglase ausgestochen, das Fleisch wird in der Mitte darauf gethan, mit dem Gelben vom Ey bestrichen und gebacken.

Mürbe Pastete.

Auf das Bret ein Pfund Mundmehl genommen, schneide ein halb Pfund Butter, oder ein halb Pfund Schmalz darein, arbeite es mit dem Walker, und reibe es auch mit der Hand gut unter ein-

ander, salze es, zwey ganze Eyer in einen Hafen geschlagen: auch dazu die Dotter. Gib drey Kochlöffel guten Rahm, 6 Eßlöffel Wein, und 4 Eßlöffel voll frisches Wasser, mache den Teig mit diesen ab, arbeite ihn gut, laß ihn eine viertel Stunde rasten: alsdann walke ihn recht dünn aus, schlage ihn auf zwey Theile zusammen, schneide ihn in der Mitte über quer von einander, walke einen Theil aus, lege ihn auf ein Blättel, schmiere ihn in der Runde herum mit einem abgeschlagenen Ey, walke den andern Theil auch aus, schneide ein fingerbreites Streifel, lege es auf das Geschmierte, mache einen Fasch von einem kälbernen mit Zwiebel und Speck gedünsten Schnitzel, schneide es klein, nimm 2 oder 3 ausgelöste Sardellen, Limonienschäler, ein wenig Kapri, alles klein zusammen geschnitten, den Boden mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, gib auf den Teig am Rand die Hälfte von Fasch hinein, streiche es schön aus einander, lege gedünste Tauben, oder gedünstes Mollbratel, oder was beliebt, darein: den andern Fasch streiche über das Fleisch, lege Limonienblätter darauf, walke den andern Theil Teig Messerrücken dick aus, lege ihn über das Fleisch, daß er dem Teig gleich ist, schneide das übrige weg, bestreiche die ganze Pastete mit Eyer, hernach mache den Auftrieb, dann das Band herum und Staffeln darauf auf dieses Büscherl, und obenauf eine schöne Rose, oder was beliebt, bestreiche alles gut mit abgeschlagenen Eyern; backe es gegen fünf Viertelstunden in der gehitzten Tortenpfann semmelfarb, mache eine gute Soß, laß einer Nuß groß Schmalz in einem Reindel heiß werden, nimm 2 kleine Kochlöffel Mehl daran, und mache eine gelbliche Einbrenn,

nimmt ausgelöste und geschnittene Sardellen, ein wenig Limonienschäler, klein geschnittenen grünen Petersil und Zwiebel, etwas von der Beitze, wo die Tauben oder Mollbratel gedünst hat, gib es in die Einbrenn, die übrige Rindsuppe, und einen Kochlöffel voll Milchrahm, laß es gut sieden: wenn die Pastete gebacken ist, so schneide sie oben auf, und schütte die Soß hinein, lege den Deckel darauf, und so ist sie fertig. Von diesem Teige macht man auch die Casserollpastete; diese schmiere mit Butter, und bestreue es mit Semmelbröseln.

Pastete vom Stockfische.

Es wird ein Topf genommen, der vier Maß hält, in denselben thut man so viel durchgesiebte Asche, daß er halb voll ist, und gießet ihn voll fließendes Wasser an. Dieß muß so lange kochen, bis die Lauge scharf ist; alsdann gießet man das Wasser durch, und läßt es kalt werden, sprenget hierauf den Stockfisch ein, und klopfet ihn recht mürbe, legt ihn in die Lauge, und beschweret ihn mit einem Stein, bis man siehet, daß er weich ist. Darauf wäscht man ihn ab, und läßt ihn noch etliche Stunden im Wasser kochen. Alsdann setzet man ihn kalt an das Feuer, so wie er zu kochen anfängt, wird er abgenommen und in einen Durchschlag gethan, daß das Wasser rein ablauft, worauf die Gräten und die Haut rein ausgesucht, der Stockfisch klein gezupft und ein wenig Salz darauf gestreuet wird, welches sich recht durchziehen muß, und in eine Schüssel gethan und zugedeckt wird. Nun wird von guter weißer Semmel die Rinde abgeschnitten, die Schmollen zu Scheiben geschnitten, und Rahm darauf gegossen. Hierauf macht man von feinem

nem Weitzenmehl, einem Ey, einem Gläsel Wein, und ein wenig Brunnenwasser einen feinen Teig, wiegt drey viertel Pfund ausgewaschene Butter, walket den Teig und die Butter dazwischen, und klappet es immer über, daß es blätterich wird, wie man Butterteig macht. Alsdann rollet man ein Blatt von diesem Teig aus, und legt um die Schüssel einen Rand vom Teige, und schneidet ihn mit einem Messer eckig aus. Die Schüssel schmieret man in der Mitte mit Butter, und legt eine Lage Stockfisch in dieselbe, streuet ein wenig Pfeffer darauf, und legt hin und wieder ein Bröckel Butter dazwischen. Hierauf thut man von der eingerührten Semmel darauf, dann wieder Stockfisch, so, daß drey Mahl Stockfisch, und zwey Mahl eingerührte Semmel kömmt: in der Mitte salzet man es etwas, und zuletzt muß Stockfisch obenauf kommen. Wenn auch etwas Rahm übrig bleibt, so gießet man ihn mit in die Schüssel. Sodann macht man von dem Teige einen Deckel, bestreichet denselben mit dem Gelben vom Ey, und setzt die Schüssel in die Tortenpfanne, in welcher das Tortenblech liegen muß. Man thut aber erst in dieselbe etwas grauen Sand, etwa einen Finger hoch, hierauf legt man ein Papier, auf dieses das Tortenblech, und auf dasselbe die Schüssel. Oben in dem Deckel macht man eine kleine Öffnung, daß man sehen kann, ob noch Rahm genug darin ist, sonst kann man durch einen dünnen Trichter noch etwas Rahm nachgießen. Alsdann wird die Pastete in der Tortenpfanne langsam gebacken, unten müssen schwache, oben auf dem Deckel stärkere Kohlen seyn. Wenn die Pastete gar ist, so nimmt man sie aus der Tortenpfanne, schneidet oben eine Rundung in den Deckel, und speist sie

gleich. Vielen Personen ist diese Stockfischpastete mit Rahmbrühe eine Delicatesse. Man muß sich mit dem Salze derselben nach der Butter richten: ist dieselbe salzig, so wird nur wenig gesalzen; ist die Butter aber süße, so salzet man etwas mehr, und kostet lieber erst den Fisch. Zwischen jede Lage Fisch muß etwas Butter gelegt werden, denn der Stockfisch ist eine Speise, die Butter erfordert, wenn sie gut schmecken soll. Wenn man anrichtet, gibt man noch etwas Rahmbrühe mit dem Gelben vom Ey abgesprüdelt mit herum.

Pudding von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch gehörig gekocht und die Gräten ausgesucht sind, so wird selbiger durchgeschnitten, dann Butter zu Rahm gerührt, in Milch geweichte Semmel, sechs bis acht rohe Eyer, etwas Gewürz, Muskatenblumen, etwas gehackte Schalotten, dann alles durch einander gerührt, etliche Löffel Rahm oder Milch, zuletzt den Stockfisch, dann das Gehackte zusammen in eine Serviette gethan, welche vorher in kochend Wasser naß gemacht worden, und dann gar gekocht.

Pudding von Spinat.

Man kocht den Spinat weich und hackt ihn klein, dann rühret man Butter ab und schlaget sechs bis acht Eyer hinein, auch eben so viel hart gekochte und klein gehackte Eyer, in Milch geweichte Semmel, und dann den gehackten Spinat, rühret alles gut unter einander, thut etwas Muskatenblumen und Zucker dazu, und salzet es gehörig; dann bestreicht man eine Serviette mit kalter Butter, legt sie mit der Masse

in eine Casserolle, bindet sie mit Bindfaden zu, gießt kochendes Wasser darauf, und läßt es eine gute Stunde kochen. Die Soße dazu kann man von Butter machen, etwas Mehl darunter rühren, eine ganze Zwiebel und ein wenig Gewürz daran thun, und etwas fein gehackten gar gekochten Spinat dazu; dieses rühret man mit süßen Rahm ab, und gießt sie beym Anrichten über den Pudding her. Zur Zeit, wo Kastanien zu haben sind, können sie, wenn sie rein gemacht und klein gehackt sind, mit dazu genommen werden; auch können gehackte Krebsschwänze dazu kommen.

Poupeton mit einem Rand von Hecht.

Nehmet einen Hecht, schuppet denselben, ziehet die Haut davon ab, macht das Fleisch von den Gräten, hackt es klein, thut ein gut Stück Butter, gestoßene Muskatenblumen, Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie, Eyer und geriebene Semmel dazu; hacket alles durch einander, und macht es auf den Rand einer zinnernen Schüssel, wenn selbige mit Gelben von Eyern bestrichen ist, zwey oder drey Finger hoch, nachdem man viel Farce hat, streicht es mit einem warmen Wasser glatt und auch bunt; läßt diesen Rand in einer Tortenpfanne, worauf nur oben gelindes Feuer, etwas antrocknen. Füllet diesen Rand mit einer fertigen und wieder kalt gewordenen Frikasee von zerschnittenen jungen Hühnern, jungen Tauben, Lamm- und Kalbfleisch, welches man will, gekochten Morcheln, der Hechtsleber, Krebsschwänze, eingemachten Champions, Fleischknödeln, Bouillon, eine ganze Zwiebel, Pfeffer, Muskatenblumen, ein Lorbeerblatt, Salz, Krebsbutter, worein ein we-

nig Mehl gerührt worden; laßt es aber nicht zu weich kochen. Wenn das Frikasee eingelegt worden ist, gießet von der Soß darüber, daß sie so eben über das Fleisch stehet, bestreuet so wohl den Rand als das Fleisch mit geriebener Semmel, und backt es in einer Tortenpfanne oder Backofen. Die übrige Soße gebt dazu, wenn es zum Tische gebracht wird: man kann auch statt des Hechts einen Karpfen nehmen.

Poupeton von Reiß und Kälberfüßen.

Man kocht den Reiß mit Milch, einem Stück Citronenschale und Zimmet ganz dick, und thut etwas Butter, geriebenen Zucker und sechs bis acht Eyer dazu; alsdann legt man die Kälberfüße, nachdem sie vorher weich gekocht, in eine Schüssel, gibt die Masse von Reiß darauf, bedeckt es eine Stunde, und richtet es warm an. Um die Schüssel muß ein Rand vom harten Teige gelegt werden.

Pudding von Krebs.

Das Fleisch von sechzig abgekochten Krebsen wird fein gehackt, und von den Schalen drey viertel Pfund Krebsbutter gemacht. Ein Pfund Reißgries wird in Milch ganz dick abgekocht. Von der Krebsbutter rühret man ein halb Pfund zu Rahm, schlägt sechs ganze und acht Eyerdotter hinzu, auch etwas Muskatenblumen und Nuß; dann wird der Reiß und Krebse darunter gerührt. Dann wird ein Tuch oder Serviette mit gut unterlassener Butter bestrichen, mit Rosinen, Mark und Citronat bestreuet, so in eine tiefe Schüssel gelegt, und die Masse hinein gethan, das Tuch fest zugebunden, aber nicht zu dichte über die Masse, damit sie zum Abquirlen

Raum hat. So wird es in Bouillon eine halbe Stunde gekocht, und folgende Soße daran gegeben: Man läßt sechs Eydotter mit ein halb Maß Milch, Zucker nach Belieben, und einem Stücke Vanille unter beständigem Rühren dicklich werden.

Pudding von Hecht.

Nimm einen etwas großen Hecht, schuppe ihn, mache das Fleisch von den Gräten, hacke es nebst einem guten Stück Butter klein, thu es in eine tiefe Schüssel, schlage dazu acht ganze Eyer, und noch acht Eydotter, thue gestoßene Muskatenblumen, würflich geschnittene Citronat, groß und kleine Rosinen, fein gehackte Citronenschalen, Rahm oder Milch, geriebene Semmel und Salz dazu; rühre es gut durch einander, schmiere eine Forme, oder in Ermangelung derselben, eine tiefe, aber nicht weite, verzinnte Casserolle mit kalter Butter fett aus, streue darauf fein geriebene Semmel, thue dieses, und backe es in einem Backofen; oder es kann auch in einer Serviette gekocht werden, wie das vorige. Mache eine Soße dazu von in Butter braun geröstetem Mehl, worunter ein wenig Wein, Kapern, kleine Rosinen und Citronenscheiben gethan werden. Man kann auch von andern Gewürz oder Essig dazu gießen, und wenn es nöthig ist, noch Zucker hinzu thun. Kocht man selbigen, so nimmt man anstatt des braunen Mehls, weißes Mehl.

Englische Potengen.

Nimm ein halb Pfund Salzbutter, wasche sie und reinige sie zu Schaum, vier ganze Eyer und

zwey Dotter, ein halb Pfund klar gestoßene Mandeln, worunter etwas bittere sind; die Mandeln werden mit Rosenwasser gestoßen, ein halb Pfund kleine Rosinen, für sechs Pfennige Semmel, bloß deren Krumen in Milch geweicht und derb ausgedrückt, etwas Zucker und Zimmet, schmiere die Forme mit Butter aus, backe sie, und gib eine Wein- oder Rahmbrühe dazu.

Pasteten von Karpfen.

Wenn der Karpfen geschüppt ist, nimm ihn aus, schneide ihn in Stücke, reibe ihn mit Salz, frischen Lorbeerblättern und Gewürznelken, leg ihn in ein reines irdenes Geschirr, gieße Wein darauf, daß er ganz bedeckt wird, und laß ihn eine Nacht darin liegen. Alsdann mache einen guten Butterteig, lege auf den Boden der Schüssel, die du zur Pastete nehmen willst, eine Schichte Butter, und zwey Stückchen Eichenholz, daß der Karpfe nicht anklebt, lege ihn darauf nebst Gewürz und Salz, decke Butterteig darüber, und laß die Pastete gar backen. Unterdessen nimm ausgewaschene Butter, Citronensaft, Citronenschale, Spanischen Wein, Muskatenblumen, geriebene Semmel, etwas weißen Pfeffer, und laß es zusammen durchkochen; schneide die Pastete, wenn sie noch in der Pfanne ist, auf, gieß die Soße hinein, decke es wieder zu, und laß es zusammen durchkochen. Die übrige Soße gib besonders dazu auf den Tisch.

Pastete von Hecht.

Nimm einen starken Hecht, schlag ihn todt, schneide mit einem scharfen Messer Haut und Schuppen auf ein Mahl ab; schneide das Fleisch von dem Rückgrathe ab, und nimm das, was etwa noch daran bleibt, mit zu den Gefüllsel. Suche alle Gräten sorgfältig heraus, und salze das Fleisch. Alsdann mache aus einem guten Butterteig, oder mürben Teig die Pastete, thue den Fasch und den Fisch hinein, bedecke den obersten Fasch mit ausgewaschener Butter, und befestige die Pastete, wie gewöhnlich. Soll sie aber auf einer Schüssel gegeben werden, so wird nur das Blatt darauf wohl verwahrt; alsdann wird sie eine halbe Stunde in den Ofen gesetzt, und mit einer guten Brühe von Butter, Petersil und Citronen angerichtet.

Pastete von gekochten und gehackten Schinken.

Man nehme ein Stück von einem kalten gekochten, geräucherten Schinken, solches etwas klein gröblich gehackt, angemengt mit Zimmet, Zucker, ein wenig weißen Pfeffer, eingemachten Citronenschalen und etwas gestoßenen Speck in einem Blätterteig zu einer Pastete verfertigt und gebacken.

Pastete von Krebsfarce.

Man muß eine Anzahl Krebse ordinär abkochen, die Schwänze und das Fleisch aus den Scheren rein heraus machen, auch etwas von andern Fischen zur Verlängerung mit zu Hülfe nehmen, und eine feine Farce davon machen. Von der Hälfte Krebsschalen

kann man etwas Krebsbutter machen, und sie kalt mit in die Farce thut, von der andern Hälfte aber ein wenig kräftige Krebskouillige machen; alsdann macht man es ferner in allen Stücken wie eine Austernpastete. Wenn die Farce mit feinen Sachen einpassirt ist, so wird die Pastete mit Blätterteig verfertigt, mit guter Aufsicht gebacken, und beym Anrichten die Krebskouillige dazu gethan.

Semmelpudding.

Treibe ein Vierting Butter oder gutes Schmalz recht pflaumig ab, rühre vier ganze Eyer und einen Dotter nach und nach darein, und gib darunter abgetriebene gewürfelt geschnittene Semmel, welche in Milch geweicht und gut ausgedrückt worden, dann um zwey Kreuzer blattlich geschnittene Mandeln, um zwey Kreuzer länglich geschnittene und vom Kern ausgelöste Zibeben, und um zwey Kreuzer Weinbeerln. Schmiere nun einen Becken mit Butter und bestreue ihn mit Semmelbröseln, fülle das Gerührte hinein, und backe ihn in Ofen. Ist er gebacken, so nimm rothen Wein, lasse ihn mit einem Stück Zucker sieden, gieß ihn dann über den Pudding, stelle ihn in Ofen, und laß den Wein recht einsaugen.

Erdäpfel-Pasteteln.

Gib in eine Rein Stück Butter, laß ihn zergehen, gib ein Seidel grüne Erbsen darein, lasse sie schön weich dünsten, dann gib würflich geschnittene Schampions dazu, siede einen Obergaum recht weich, schneide ihn gewürfelt, thue ihn unter die Erbsen und Schampions, schneide zwölf übersottene lämmerne Brüßeln darunter, salze es und dünste es recht gut,

gib ein wenig Muskatenblüthe dazu stelle es vom Feuer und lasse es auskühlen. Dann schlage zwey Eyerdotter darein, rühre es gut um, und laß es stehen; dieß ist das Ragout. Nun setze in einem Hafen acht Erdäpfel zu, laß sie wie ein weiches Ey sieden, seihe sie ab, schäle die Haut ab, und schabe die Erdäpfel mit einem Messer auf dem Schneidbret, gib um einen halben Kreuzer in Wasser geweichte Semmelschmollen darunter, schneide es recht fein zusammen, dann treibe ein viertel Pfund Butter in einem Weidling recht fein ab, gib das Geschnittene hinein, rühre es gut ab, schlage vier Eyer und einen Dotter darein, verrühre es wohl, dann belege die Fascheeschüsserln mit Butterteig, welcher aber etwas größer als die Schüsserln seyn muß, zwicke den Teig um und um auf, alsdann gib einen Löffel voll Ragout darauf, und überstreiche es mit dem Gerührten schön hoch. Dann schlage von zwey Eyerklar einen festen Schnee, bestreiche die Pasteteln damit, bestreue sie mit Zucker, und backe sie langsam eine Viertelstunde in der gehörigen Tortenpfanne.

Pastete von Aepfeln auf Böhmische Art.

Die Äpfeln werden ganz weich gebraten, abgeschält und mit dem Messer ausgeschaben, thue ein Paar abgeklopfte Eyerdotter, gestoßenen Zimmet, durchgesiebten Zucker daran, rühre es wohl untereinander. Schneide Semmelschnitten, bestreiche und lege diese Fasch darauf, und bedecke sie mit andern Semmelschnitten, wende sie in einem dünnen von Eyern und feinen Mehl gemachten Teig um, und so backe sie in Schmalz schön gelblich heraus.

Von verschiedenen Wandeln.

Eyerwandeln.

Lasse in der Rein Wasser sieden, schmiere die Wandeln mit Butter, schlage in jedes ein Ey, salze es und lasse in dem siedenden Wasser sieden, bis sie fest sind, dann lege man sie auf die Schüssel heraus, mache Sardellensoß darüber, lasse diese aufsieden und richte sie an.

Schatowandeln.

Schlage vier Eyer eines nach dem andern in ein halb Pfund pflaumig abgetriebene Butter, gib acht Loth gefähten Zucker dazu, etwas Rahm und zuletzt beutle zehn Loth Mehl darunter; bestreiche dann die Wandeln mit Butter, fülle den Teig ein, glatt überstrichen, vermische Zucker mit Mehl, bestreue damit die Wandeln, und lasse sie schön kühl backen.

Mandelbögen.

Es wird ein viertel Pfund Mandeln geschwällt, und mit sechs Loth gefähten Zucker gestoßen, wird mit drey Eyerklar eine halbe Stunde gerührt, von einer Limonie die Schäler, oder auch Pomeranzschalen dazu, das Blatt mit Wachs geschmieret und darauf gestrichen, gelb gebacken in länglichen Flecken, mit dem Schauferl vom Blättel herunter genom-

men, und über den Nudelwalker gebogen, so sind
sie fertig.

Germwandeln.

Ein viertel Pfund Butter genommen, und ein
viertel Pfund Schmalz, dieses in einem Hafen zer-
gehen lassen, darnach zwey Löffel voll Milch daran
gegeben, dieses gerührt, dann gib sechs Eyer,
das ist, drey ganze und drey Dotter, ein jedes gut
verrührt, auch hinein, drey Löffel voll Germ, Salz,
was recht ist, ein halbes Pfund Mehl, und ein hal-
bes Seidel Milch: man rühret es, bis es nicht mehr
bröcklich ist, alsdann schmieret man die Wandeln
mit zerlassener Butter, und füllet sie halb voll
an, läßt sie bey dem Ofen schön gemach gehen,
dann läßt man die Tortenpfanne heiß werden, und
backt sie, Anfangs unten und oben Gluth, nachdem
nimmt man unten die Gluth alle weg, dann sind sie
fertig.

Biskotenbögen.

Vier ganze Eyer mit einem halben Pfunde
fein gestoßenen Zucker eine ganze Stunde gerüh-
ret, sonach mischet man ein viertel Pfund feines
Mundmehl und ein viertel Pfund Stärkmehl wohl
darunter, ohne weiter zu rühren. Hernach schnei-
det man lange Streifel Oblatten, zwey Finger
breit, streichet den Teig Messerrücken dick dar-
auf, leget sie über die Länge, und backet sie
schön bleich. Wenn man will, kann man Limo-
nienschäler, gestiftelte Mandeln und Pistazen
darauf streuen, oder sie roth färben, doch bevor

man sie in die Tortenpfanne gibt, so sind sie gut und schön.

Krebsenwandeln.

Es werden funfzig Krebsen und ein halbes Pfund Butter genommen, weichet um einen Kreuzer Semmel in die Milch, drücket sie gut aus, und schneidet sie unter die Schweifeln, die Butter treibet man ab, aber nicht zu viel, dann nimmt man drey Eyer, fünf Dotter, thut das Gehackte hinein, schmieret die Wandeln mit Krebsbutter, und füllet sie halb voll an: man backet sie in einer Tortenpfanne, wenn sie recht faumen, so sind sie fertig.

Gestiftelte Mandelbögen.

Ein viertel Pfund Mandeln gestiftelt geschnitten, darnach machet von einem viertel Pfunde Zucker und zwey gefaumten Eyerklar ein Eis, rühret es eine halbe Stunde, und zwey Loth Mundmehl, auch die gestiftelten Mandeln darein; man mischet es gut unter einander, schneidet zwey Finger breit lange Streifeln Oblaten, und streichet den Teig darauf, man läßt ihn anziehen, legt es über die Bögen, backet sie schön gelb, machet ein Eis darauf, läßt es trocknen, und gib sie zur Tafel.

Schinkenwandeln.

Es wird ein Butterteig gemacht, oder mürber Teig, füttert die Wandeln damit aus, nachdem schneidet man gesottene Schinken klein, machet von einem Eydotter einem fetten Teig, walket sol-

chen aus, und schneidet ganz kleine Nudeln davon, diese siedet man in Wasser, läßt sie auskühlen, mischet die Schinken und Nudeln unter einander, gibt in jedes Wandel etwas davon, und machet in der Höhe von dem Teig einen Deckel darüber, man schmieret sie in der Höhe mit Eyer, backt sie in einer Tortenpfanne, so sind sie fertig.

Geschobene Bögen.

Ein halb Pfund Zucker recht fein gestoßen, und ihn durch ein Sieb geschlagen, dann schneidet man ein halb Pfund geschwellte und abgezogene Mandeln recht schön blättlich, den Zucker rühret man mit vier Eyerklar in einem Weidling zu Eis, hernach mischet man die geschnittenen Mandeln darunter. Alsdann schmieret man ein blechernes Blättel mit Wachs und läßt es auskühlen, hernach gibt man das Gerührte darauf, bestreuet es mit länglich geschnittenen Mandeln und Pistazen, und backet es schön gelb. Nachdem stoßet man einen Zucker mit etlichen Tropfen Wasser, und wenn es gebacken ist, gibt man etwas mit dem Kaffehlöffel von diesem Eis darauf; man läßt es noch ein wenig abtrocknen, nimmt es heraus, formiret es mit einem Messerrücken wie man will, und legt es über einen Nudelwalker, so sind sie fertig.

Butterwandeln.

Man muß ein halbes Pfund Butter zergehen lassen, und dazu schlägt man zwölf Eyerdotter, ein viertel Seidel Rahm laulich gemacht, drey Löf-

fel voll gewässerte Germ, Salz, und achtzehn Loth Mundmehl, dieses rühret man wohl unter einander, schmieret die Wandeln mit Butter, füllet sie halb voll an, läßt sie gehen, und backet sie in einer Tortenpfanne.

Erbsenwandeln.

Es werden gesottene Erbsen gestoßen, und durch ein Reuterl getrieben, sie müssen aber trocken seyn wie Mehl; darnach rührt man zwölf Loth gestoßenen Zucker, zwölf Eyerdotter, und das Erbsenmehl drey viertel Stunden wohl ab, gibt Limonienschäler dazu, schmieret die Wandeln, füllet sie halb voll, und backet sie schön langsam in der Tortenpfanne.

Kremwandeln von Mandeln und Vanille.

Von einem Seidel Rahm und vier guten Löffeln Mundmehl machet man ein dickes Koch, läßt es gut aufsieden, und hernach auf einem Teller auskühlen, alsdann treibet man ein viertel Pfund Butter, und ein viertel Pfund klein gestoßene Mandeln in einem Weidling gut ab, hernach gibt man sieben Eyerdotter, und sieben Löffel voll Koch wechselsweise nach einander hinein, und rühret immer; dann schlägt man von den sieben Eyerweis einen Schnee, gibt ihn auch nach und nach hinein, und rühret ihn schön pflaumig ab. Nachdem stoßet man um zehn Kreuzer Vanille mit sieben Loth Zucker, und gibt Limonienschäler und um sechs Kreuzer Citronat geschnitten hinein, man füttert die Wandeln mit Butterteig, füllt sie nicht gar voll an, besäet sie mit

Zucker, und backet sie ganz gemach, so werden sie gut und schön.

Krebswandeln.

Es wird mit drey Eyer ein Teig gemacht, walke runde Fleckel aus, schneide davon gestutzte Nudeln, und siede sie in der Milch schön dick ab, hernach laß sie auskühlen, nimm einen Weidling, nach Gutdünken Krebsenbutter, gib die Nudeln hinein, dann zwey ganze Eyer und drey Dotter, salze sie, rühre sie eine ganze Stunde, füttere die Wandeln mit mürben Butterteig aus, fülle sie voll an, bestreiche sie mit Krebsbutter, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie.

Reißwandeln.

Ein viertel Pfund Reiß in einer halben Maß Milch gedünstet, hernach ihn auskühlen lassen, treibe ein viertel Pfund Butter ab, mische den Reiß darein, hernach rühre ihn eine Zeit lanz ab, nimm gestoßene Mandeln, alsdann zwey ganze Eyer und vier Dotter, und Zucker nach Belieben, rühre es eine halbe Stunde, schmiere die Wandeln gut, fülle sie ein, und backe sie schön.

Topfenwandeln.

Ein starkes Seidel Milch in einem Hafen genommen, acht ganze Eyer dazu, laß sie bey der Gluth zum Topfen werden, hernach seihe ihn gut ab, treibe in Weidling ein halb Viertel Pfund Butter pflaumig ab, rühre zwey ganze Eyer und zwey

Dotter, und klein geschnittenen Citronat darein, reibe eine Limonie oder Pomeranze mit Zucker ab, gib den Zucker und von allen Gewürz darein, füttere die Wandeln mit Butterteig aus, fülle sie ein, und backe sie.

Markwandeln.

In einem Weidling ein viertel Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, drey viertel Pfund gesiebten Zucker, drey ganze Eyer und zwey Dotter, rühre es eine halbe Stunde gut untereinander, hernach nimm um drey Kreuzer gewürfelt geschnittenes Mark, und um zwey Kreuzer länglich geschnittenen Citronat, mische alles zuletzt darunter, und rühre es nicht mehr, füttere die Wandeln mit Butterteig aus, fülle sie mehr als halb an, mache einen Deckel vom nähmlichen Teig darauf, bestreiche sie mit abgeschlagenen Eyern, und backe sie schön.

Semmelbröselwandeln.

Es wird in einem Hafen ein viertel Pfund Zucker genommen, vier ganze Eyer und vier Dotter darein gethan, rühre es eine halbe Stunde lang, daß es schön dick wird, nimm zwey Loth Pistazi, schneide sie klein, nimm die Schäler von einer Limonie wie auch vier Loth Semmelbrösel auf die Letzt dazu, schmier die Wandeln mit Butter, und fülle sie nicht voll an, schön kühl gebacken, so sind sie fertig.

Ragoutwandeln.

Den Butterteig Messerrücken dick ausgewalket, schneide viereckige Flecken daraus, füttere die gekraußten Wandeln mit diesem Teig, gib kaltes Ragout hinein, bestreiche sie inwendig mit Eyern, decke es mit einem Fleckel zu, richte es auf ein Backblech, und backe es im Ofen, oder Tortenpfanne. Das Ragout in die Wandel mache auf folgende Art: Schneide einen guten Theil Champion gewürfelt, passire es in Butter, damit sie schön weiß bleiben, hernach nimm ein halbes Seidel grüne Erbsen, blanschire es im Wasser, seihe sie ab, und gib es zu den Champion, hernach nimm ein Kälberbrüß, oder etwelche Lämmerbrüstel, schneide es auch gewürfelt, und gib es zu den obigen; wann diese Stücke passirt sind, so staube ein klein wenig Mehl darauf, rühre es ein Paarmahl um, gieß ein klein wenig Suppe daran, und laß ganz dick einsieden, löse von ein Paar Groschen Krebsen die Schweifel aus, schneide es auch gewürfelt, und gib es auf die Letzt hinein, legire es mit einem Eyerdotter, salze es, und gib ein wenig Muskatenblüthe daran. Diese Ragout kannst du auch in die Krebsbecherl, kleine Wandeln, und in die Risollen geben.

Semmelbröselwandeln.

Ein viertel Pfund gesiebten Zucker in einem Hafen genommen, vier ganze Eyer und vier Dotter, rühre es eine ganze Stunde, hernach mische von einer halben Limonie klein geschnittene Schäler, und ein halb Viertel Pfund fein geriebene Mundsemmelbrö-

seln dazu, (du darfst sie aber nicht mehr rühren, sondern nur vermischen) schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie halb an, und backe sie langsam, so kühl als es seyn kann.

Hascheewandeln.

Ein kälbernes oder was immer für ein Brätel ist, gegen ein halb Pfund mit dem Schneidemesser fein zusammen geschnitten; mische ein wenig fein geschnittene Limonienschäler darunter, laß eines Ey groß Butter in einem Reindel zergehen, lege das Geschnittene darein, laß es wenig dünsten, drücke von einer halben Limonie den Saft daran, und laß es auskühlen, mache einen Butterteig, walke ihn Messerrücken dick aus, schneide viereckige Fleckel, so viel du brauchest, lege auf ein jedes Schüsserl ein Fleckel, schneide den Teig rings herum gleich, alsdann bestreiche den Rand mit abgeschlagenen Eyern, lege auf ein jedes ein Fasch, darnach lege wieder auf ein jedes ein Fleckel, alsdann drücke es mit einem Messerrücken fingerbreit von einander in die Höhe, bestreiche es obenauf mit abgeschlagenen Eyern, backe sie in der gehitzten Tortenpfanne semmelfarb, hernach richte es auf eine Schüssel, und lege rings herum grünen Petersil.

Kackwandeln von Karpfen.

Schuppe einen Karpfen gegen ein und ein halb Pfund schwer, löse die Gräten und Haut sauber weg, dünste das Fleisch davon in Butter: hernach schneide es mit dem Schneidemesser klein zusammen (die abgelöste Haut und Gräten dünste auch in Butter) schütte in die Gräten und Haut eine

gute Erbsensuppe, laß sie sieden; sonach treibe sie durch ein Sieb, und den klein geschnittenen Karpfen in Butter mit grünen Petersil gedünstet, und eine Hand voll feine Semmelbrösel, schütte die durchgetriebene Grätensuppe daran, nimm wenig Kapern, ein halbes Seidel sauern Rahm, Gewürz, Limonienschäler, etwas Essig, daß es ansäuerlich wird; schmiere die Wandeln mit Schmalz, und füttere sie mit Butterteig aus, fülle sie nicht gar voll an, hernach mache von mürbem Teig einen Deckel darauf, bestreiche den Deckel mit abgeschlagenen Eyern, alsdann backe sie langsam in der gehitzten Tortenpfanne.

Zimmet-Wandeln.

Nimm in Weidling ein viertel Pfund gesiebten Zucker, ein viertel Pfund Mandeln, einen halben Theil davon schwelle und stoße, den andern Theil schneide klein, und beutle ihn durch. Rühre vier ganze Eyer und vier Dotter, von dem ganzen schlage die Klar zum Schnee, alles gegen einer Stunde, stoße zwölf Gewürznägel, und etwas Zimmet, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie ein, backe sie schön, hernach mache ein Eis darauf, und bestreue sie mit klein geschnittenen Pistazen.

Krebsbecherln.

Um zwey oder drey Kreuzer Semmel genommen, reibe es ab, und schneide es in Stückel, gieß viel Milch darauf, daß sie durch und durch weich werden, hernach gieße die Milch davon weg, trockne die Semmel auf der Gluth ab wie den Brandteig, gib sodann ein gut viertel Pfund Krebsbutter

darein, rühre es aber mit dem Löffel so lang durch einander, bis die Butter mit der Semmel wohl vermengt ist, hernach gib es in einen Weidling, und laß kalt werden, sodann mit dem Kochlöffel recht faumig abgetrieben, schlag sechs Eyer ganz und vier Dotter daran, aber jedes wohl gerühret, hernach Zucker, und salze es, und nimm die Krebsbecherln, bestreiche sie mit Krebsbutter, besäe sie mit feinen Semmelbröseln, ziehe auf ein Backblech dünn ausgerollte Butter, oder mürben Teig, stelle die Krebsbecherl in der Ordnung darauf, fülle sie mit dem gehörigen Krebsfasch über die Hälfte voll an, thue den Fasch in der Mitte mit dem Messer aus einander, gib einen Eßlöffel voll von dem obigen Ragout darein, bedecke sie wiederum mit Krebsfasch, mache es mit dem Messer schön zusammen, und backe es ganz gemach. Von diesem nähmlichen Fasch aber werden Krebswandeln, Krebskoch mit oder ohne Ragout an Fleisch- oder Fasttagen gemacht. Den Krebsbutter zu machen. Löse von zwölf gesottenen Krebsen die Schalen heraus, stoße sie im Mörser recht klein, gib mehr als ein viertel Pfund Butter darein, und wieder gut unter einander gestoßen, thue es in ein Reindel, gieß ein wenig kaltes Wasser daran, und laß es auf einer gemachen Gluth schön aussieden, darnach vom Feuer genommen und etwas abkühlen lassen, seihe es alsdann durch ein Tuch, drücke es aber gut durch, damit nicht zu viel Butter im Tuch bleibt, und lasse es kalt werden, damit sich das Wasser zum Boden setzt.

Reißbecherln.

Es wird ein guter Theil Reiß genommen, ihn sauber ausgewaschen, und mit einem Tuch abgetrocknet, hernach in eine Rein ein Stück Butter gelegt, etwelche Champion, ein wenig Spanische Zwiebel mit einem Gewürznägerl besteckt, ein Stücklein Mark und ein Stücklein Schinken, den Reiß hinein gegeben, und dünsten lassen. Gib mit einer guten Schü Saft daran, und muß auch viel Fette haben. Wenn er dick und fett, auch durch und durch weich ist, so wird er vom Feuer genommen, und ein wenig abkühlen lassen, hernach legire ihn mit zwey oder drey Eyerdottern, und laß ihn ganz kalt werden, hernach nimm die Krebsbecherln wie oben; bestreue sie mit Semmelbröseln, fülle sie mit dem Reiß halben Theil voll an, gib Haschee oder Reiß daran, zu den Haschee mußt du aber kleinen Limoniensaft geben, hernach decke sie mit Reiß zu, der Reiß zu dem obigen Theil wird aber mit Spinattopfen grün gemacht, darnach gib es in Ofen, aber nicht zu lang, sie bleiben um und um weiß, und in der Mitte grün. Diesen Reiß kannst du auch auf eine Schüssel geben mit Parmasankäs und Butter, auch kannst du ihn im Backofen, wie die Pastetel backen, und in die Mitte geben.

Offene Ragoutwandeln.

Der Butterteig wird Messerrücken dick ausgewalkt, steche es mit dem Ausstecher wie die andern Wandeln aus, bestreiche es, und backe es aber ungefüllt, wann du anrichtest, so fülle mit einem Eßlöffel das Ragout hinein, wie schon oben beym

Ragoutwandel ist gemeldet worden, jedoch ist zu merken, daß es in diese Wandeln warm eingefüllt, und etwas flüssiger seyn muß.

Erdäpfelwandeln.

Zu sechs Loth geschwellt und geriebenen Erdäpfeln nimmt man vier Loth Zucker, zwey Eyer und vier Dotter, eines nach dem andern hinein gerührt, und nimm auf die Letzt von einer halben Limonie die Schäler, rühre es in allem eine gute halbe Stunde, und backe sie kühl, so sind sie fertig.

Von der Zubereitung der Torten.

Biskotentorte.

Man nimmt eilf recht frische ganze Eyer, und von dreyen das Weiße; die Eyer werden in eine neue Casserolle gethan, und etwas geschlagen. Alsdann wird ein halbes Pfund Zucker gestoßen, und mit den Eyern eine Stund und eine halbe geschlagen, worauf ein halbes Pfund Stärke, und eine abgeriebene Limonienschale dazu gethan wird. Will man es noch sicherer gut haben, so schlägt man das Gelbe von den Eyern mit dem Zucker erst drey Viertelstund lang, schlägt das Weiße zu Schnee, und thut beydes zusammen. Die Stärke wird nach und nach dazu gerührt; so bald es aber eine und eine halbe Stunde zusammen geschlagen worden, muß es sogleich in die Form kommen.

Wenn man eine kupferne Topfkuchenform hat, so kann man die Torten darin backen, und wenn sie gar ist, umschütten; hat man aber einen blechernen Blumenreif, etwa in der Form einer fünf- oder sechsblätterichten Rose, (die auf das Tortenblech gesetzt wird, und welche man auch ganz mit Papier ausgelegt, und dasselbe mit dünner, ungesalzener Butter bestrichen, und mit etwas Semmelbrösel bestreuet haben muß,) so kann man dieselbe oben mit klein gehackten abgekochten Pistazien bestreuen, welche anbacken, und der Torte dadurch ein gutes Ansehen geben: man streuet aber die Pistazien erst darauf, wenn die Torte schon eine halbe Stunde gebacken worden, weil sie sonst das Ansehen verlieren. So wohl diese Biskotentorte, als auch andere müssen sehr behuthsam gebacken werden, damit sie die Hitze nicht so sehr befällt. Man muß deßwegen die Tortenpfanne, worin man backen will, erst ausprobiren: hat sie niedrige Füße, so müssen unten ja nur wenig Kohlen seyn, daß die Torte nicht verbrennet. Man muß sie erst recht langsam backen, und zu Zeiten nachsehen und probiren lassen, wie sie beschaffen ist. Hat man noch etwas von der Masse übrig, so kann man es in kleine kupferne Pastetenformen, die ganz dünn mit Butter ausgeschmieret, und mit Semmelbrösel bestreuet sind, gießen; man muß sie aber ja nur halb voll gießen, und sie noch auf einem Blech in Ofen setzen, und fleißig nachsehen, weil sie sonst leicht verbrennen. Man kann dieselben, wenn sie gar sind, umkehren, sie auch mit behackten Pistazien bestreuen, auf einem Tortenblech wieder in den Ofen schieben und etwas anbacken lassen, welches sehr gut aussieht. Die kleinen Biskotentorten kann man im Teller um die Torte rangiren.

Mandeltorte.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, und sucht dieselben recht aus, daß ja keine schlechten darunter bleiben. Diese Mandeln legt man eine Viertelstunde in kochendes Wasser, und schälet dieselben ab; auch nimmt man vier Loth bittere Mandeln, und verfährt mit denselben eben so; stößt dann beyde Arten in einen großen Reibemörser mit etlichen Löffeln voll Rosenwasser recht fein, thut drey Viertelpfund gestoßenen Zucker darunter, und stößt denselben noch ein Mahl mit den Mandeln. Alsdann thut man es in eine Schüssel, und schlägt von sechzehn Eyern das Gelbe und eine abgeriebene Limonienschale dazu, reibt alles zusammen eine halbe Stunde nach einer Seite recht durch, schlägt darauf von zehn Eyern das Weiße zu einem steifen Schnee, und rühret es zur Masse: allein es muß eine Person den Schnee sprüdeln, die andere aber die Mandelmasse rühren. So bald der Schnee nun, wenn er steif gesprüdelt, zu der Mandelmasse gerührt worden, muß dieselbe eingethan werden, nachdem der Tortenreif zuvor mit einem dünn mit Butter beschmierten Papier ausgelegt worden. Hierauf wird sie auf das Tortenblech, auf welchem ein weißes, mit Butter bestrichenes Papier befindlich ist, gesetzt, und in der Tortenpfanne langsam gebacken, bis sie gar ist. Eine Stunde lang muß eine Mandeltorte alle Mahl backen: man muß sich nur bey dem Einrühren so wohl als bey dem Backen recht in Acht nehmen Die Mandeln muß man recht geschwind stoßen, damit sie nicht öhlig werden; daher ein großer kupferner Mörser hierzu gut ist, weil man denselben recht blank erhalten kann. Auch muß man die Form

ja nicht zu voll thun, daß die Masse in die Höhe gehen kann. Der Tortenreif muß zum Aufspringen gemacht werden, so, daß man die Torten mit dem Bleche auf eine Schüssel setzen kann. Wenn man einen Zuckerguß von Eyerklar und feinem Zucker darüber macht, so gibt es derselben ein gutes Ansehen, welches noch verschönert wird, wenn man diesen Zuckerguß auch mit Blumen von Glaskirschen, grünen Pomeranzen, gelben eingemachten Pomeranzenschalen und Citronat belegt. Man muß ja bey dem Backen dahin sehen, daß oben nicht gleich zu starkes Feuer ist, damit die Hitze die Torte nicht zu heftig befällt, und diese alsdann nicht in die Höhe geht. Man thut daher gut, wenn man unter der Tortenpfanne, und auch auf den Deckel etwas Kohlen legt, ehe man die Torte eingießt, so ist dieselbe schon warm; und erhält man gelinde Hitze, so ist sie alsdann zum Backen am bequemsten. Wenn sie hingegen gleich im Anfange zu starke Hitze bekömmt, so werden die Mandeln fest, und die Torte verliert ihren völligen guten Geschmack. Die Mandeln müssen so fein wie Butter gestoßen seyn; denn sind sie grob gestoßen, so hält auch dieses die Torte nieder. Bey dem Tortenbacken habe ich unter andern vielfältig die Erfahrung gemacht, daß der Tortenteig besser wird, wenn er sogleich, nachdem er gerührt ist, in die Form kömmt.

Brottorte.

Man nimmt ein viertel Pfund Brot, schneidet davon runde Scheiben, röstet diese in dem Bratofen, oder bey dem Bäcker gelbbraun, zerstößt sie in einem Mörser recht fein, und siebt sie zerstoßen durch ein feines Haarsieb, oder durch ein bloßes Tuch. Man

wiegt hierauf von diesem Brote ein Pfund und vier Loth, nimmt dann drey viertel Pfund Mandeln, ziehet denselben die Schale ab, und stößt sie mit Rosenwasser recht fein; ferner ein Pfund von dem feinsten Zucker, stößt denselben gleichfalls so fein, wie möglich, und reibt ihn durch ein Pudersieb. Alsdann nimmt man von neun Eyern das Gelbe, ein halbes Loth Zimmet, und rühret den Zucker und Eyer mit noch neun ganzen Eyern eine halbe Stunde, mit den Mandeln und einer halben abgeriebenen Limonienschale. Das Weiße von sechzehn Eyern wird zu Schnee geschlagen, worauf es auf die Letzt in Masse kömmt, und noch etwas durchgerührt wird. Hierauf wird das Tortenblech in die Tortenpfanne gelegt, ein Tortenreif darein gesetzt, auf das Tortenblech ein Papier, das dünn mit Butter beschmiert und mit Semmelbröseln bestreuet worden, gethan. Der Tortenreif aber ganz mit Papier ausgelegt. So bald der Schnee zu der Masse gethan worden, muß alles in die Tortenpfanne gethan, dieselbe mit dem Deckel zugedeckt, unten nur wenig, oben aber mehrere Kohlen gelegt werden. Die Torte muß eine Stunde lang backen; alsdann probiret man dieselbe mit einem kleinen weißen Holzspane: bleibt er trocken, so ist die Torte gar; ist er aber klebrig, so ist sie noch nicht gar. Man muß sie langsam backen, dann hat die Torte zu gählinge Hitze, so fällt sie und wird speckig. Einen Eis macht man gerne auf eine Brottorte, weil es sich gut auf derselben ausnimmt.

Gerührte Mandeltorte.

Stoße ein Pfund geschwellte Mandeln, unter dem Stoßen benetze sie, daß sie nicht öhlig werden, nimm sie in Weidling, und dazu drey viertel Pfund gesiebten Zucker, von zehn Eyern die Klar zu Schnee geschlagen, darnach verrühre unter den Zucker und Mandeln fünf und zwanzig Dotter, rühre sie gut eine halbe Stunde ab, alsdann rühre den Schnee nach und nach hinein, rühre es in allen eine ganze Stunde, gib auch von einer ganzen Limonie klein geschnittene Schäler dazu, bestreiche ein Bergblättel und Reif mit Schmalz, fülle es aber gar voll an, und backe sie langsam in einer mittelmäßigen Hitze in der Tortenpfanne.

Geschobene Torten.

Zwey Pfund gesähten Zucker in einen Weidling genommen, von zwey Limonien die Schäler und den Saft, von acht oder zehn Eyerklar den Schnee, rühre ein schönes Eis, nimm ein und ein halb Pfund Mandeln, ein halb Pfund gestiftelte Pistazi, theile die Mandeln auf drey Theile, das Eis auf vier Theile, unter einem Theil Mandeln nimm Pistazi und Spinattopfen, stoße den Spinat klein, rühre ihn durch ein Tuch, gieß in ein Pfandel ein wenig Wasser, laß es aufsieden, gieß den Saft hinein, und laß ihn einen Sud mit aufthun, seihe ihn durch ein Sieb, nimm ihn zu die Pistazien, rühre es gut durch einander, zu den rothen nimm Alkermes, zu den braunen nimm Chokolade oder Zimmet, den letzten laß weiß, schmiere mit Wachs die Blattel subtil, streiche die Farben schön dünn darauf, backe es kühl, daß die Farben

nicht braun werden, schiebe es mit einem Nudelschäuferl, setze es auf ein Bergblattel, und trockne es im Ofen.

Sandtorte.

Man nimmt ein Pfund Butter, und treibt sie zu Schaum; alsdann nimmt man vier Eyer, ein Spitzgläschen Wein, ein Pfund Zucker, auch ein Pfund feines Stärkmehl, welches nach und nach eingerühret wird. Hierauf wird eine Tortenpfanne mit Butter eingeschmieret, die Masse hinein gegossen, und in derselben im Tortenreife, welcher mit Papier ausgelegt, mit Butter beschmieret und mit Semmelbröseln bestreuet worden, gebacken.

Limonientorte.

Man nimmt ein viertel Pfund Butter, eben so viel Zucker, fünf ganze Eyer, von fünf Eyern das Gelbe, und von zwey Limonien die gelbe abgeriebene Schale; thut dieses zusammen in eine irdene Rein, setzt es auf Kohlen, und rühret es, daß es wie ein Eingerührtes wird: läßt es alsdann kalt werden, thut es in eine Schüssel, und drückt den Saft von zwey Limonien dazu. Hierauf thut man ein Quintel gestoßenen Zimmet und ein klein wenig Kardomomi dazu, schmieret dann eine Tortenpfanne mit Butter aus, und bäckt die Torte auf beyden Seiten. Unter die Tortenpfanne legt man nur schwache, oben aber etwas stärkere Kohlen. Die Torte muß reichlich mit Zucker und Zimmet bestreuet werden, wenn sie aus dem Ofen kömmt. Man muß sich bey dem Herausnehmen derselben sehr in Acht nehmen. Es wird auch

von dieser Masse nur eine kleine Torte, die aber sehr angenehm schmeckt.

Schmalztorte.

Es wird drey viertel Pfund Schmalz genommen, solches pflaumig abgetrieben, darein vierzehn Eyerdotter geschlagen, hernach nimm ein halb Pfund Zucker, drey viertel Pfund Mehl, von einer Limonie die Schalen, streiche es halben Theil auf ein Blattel für Eingemachtes hinein, lege die Stängel darauf, mache um die Mitte einen Reif, und backe es schön kühl.

Eine andere Gattung Schmalztorten.

Nimm ein Pfund Schmalz, reibe es gut ab, schlage sechs Eyerdotter und zwey ganze, eines nach dem andern wohl gerührt hinein, darnach nimm ein viertel Pfund Zucker, ein viertel Pfund Mandeln, von einer Limonie die Schäler, und auf die Letzt drey viertel Pfund Mehl, rühre es durch einander, streich es halben Theil auf ein Blattel, fülle Eingemachtes hinein, mache Stängel darauf, und backe es schön.

Stärktorte.

Man nimmt feine Stärke, macht sie mit dem Nudelwalker zu feinem Mehl, und treibet sie durch das Pudersieb; wenn sie durchgesiebt worden, muß sie achtzehn Loth wiegen. Alsdann nimmt man drey viertel Pfund feinen Zucker, stößt ihn in einem Mörser recht fein, und reibt ihn gleichfalls durch das Pudersieb, daß er wie feines Mehl wird, und schlägt hierauf zwölf ganze Eyer eine Stunde lang nach einer Seite mit neun bis zehn neuen Besenrei-

sern, die abgewaschen, und wieder getrocknet sind, daß sie keinen dumpfigen Geschmack haben. Wenn es eine Stunde so geklopft ist, wird die Stärke hinein gethan, beydes zusammen noch etwas geschlagen, und darauf in die Tortenpfanne gethan, welche erst mit Butter ausgeschmieret werden muß, ehe die Masse hinein kömmt. In die Stärktorte kömmt außerdem noch ein Spitzgläschen Wein, welches man ja nicht vergessen muß, und etwas gestoßene Nägerl. Sie wird wie die andern Torten gebacken.

Erdäpfeltorte.

Man thut unter achtzehn Loth gestoßenen Zucker, das Gelbe von zwölf Eyern und einer Limonienschale, und rührt dieses zusammen eine viertel Stunde lang. Alsdann nimmt man ein Pfund Erdäpfel, die vorher abgeschält und etwas abgekocht sind, reibt sie auf der Reibe klein, und rührt sie zu der Masse. Zuletzt schlägt man das Weiße von den zwölf Eyern zu Schnee und rührt ihn zu der Masse. Hierauf wird die Form mit Butter ausgeschmiert, und die Torte bey gelinder Hitze im Backofen oder in der Tortenpfanne gebacken.

Zimmettorte.

Man nimmt drey viertel Pfund feinen Zucker, stößt denselben recht fein, und reibt ihn durch ein Pudersieb. Alsdann schlägt man von achtzehn Eyern das Gelbe mit dem Zucker eine halbe Stunde mit neuen rein abgewaschenen und wieder getrockneten Besenreisern nach einer Seite; thut darnach zwey Loth fein gestoßenen Zimmet dazu, sprüdlet das Weiße von

neun Eyern zu einem starken Schnee, rührt es dazu, und schlägt es noch eine viertel Stunde. Hierauf thut man drey viertel Pfund Stärkmehl nach und nach dazu, und legt die Masse sogleich in den Tortenreif, welcher wie bey andern Torten zubereitet wird.

Gewürztorte.

Man nimmt von allen, wie bey der vorigen Torte, allein man nimmt nur ein Loth Zimmet, ein Quintel fein gestoßene Nägerl, und eine abgeriebene Limonienschale, und verfährt man übrigens wie bey der vorigen Torte.

Englische Torte.

Man nimmt ein Pfund feines Weitzenmehl, ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker, sechzehn Eyer, ier Löffel voll dicken süßen Rahm, welcher zu Schaum gesprüdelt wird. Das Gelbe der Eyer wird n einen Topf eine halbe Stunde nach einer Seite eschlagen; alsdann thut man von dem Weißen der Eyer, welche man zu einen steifen Schnee gesprüdelt, inen Löffel voll dazu; dann einen Löffel voll Butter, ierauf einen Löffel voll Zucker, einen Löffel voll Mehl; ieses immer so abwechslend, bis die Masse gar ist. Einer muß die Masse schlagen, und der andere muß uthun. Hierauf wird ein Tortenreif fett mit Butter usgeschmiert, in die Tortenpfanne gesetzt, und die Masse hinein gethan. So bald dieselbe in die Höhe egangen, wird sie gebacken, und alsdann ein Zuc- erguß darüber gemacht.

Schwarze Brottorte.

Es werden ein Pfund Mandeln genommen, stoße sie aber nicht gar zu viel, ein Pfund Zucker, zwey und vierzig Eyer, zwölf ganze und dreyßig Dotter, von zwey Pomeranzen und zwey Limonien die Schalen, vier Loth Pistazienblattel, acht Loth Citronat, aber gestiftelte, zwey Loth Zimmet, ein Loth Nägerl, zwey Muskatennüsse grob gestoßen, drey Loth geriebenes schwarzes Brot, es muß aber mit rothen Wein, oder mit Pomeranzensaft, aber nicht zu naß angefeuchtet werden; es muß zwey Stund gerührt, auch muß auf die Letzt das Brot mit dem übrigen vermischt werde, backe es zwey Stund, mache ein Eis von gestiftelten Pistazien darauf.

Bergtorte.

Nimm ein Pfund geschwellte Mandeln, schneide sie klein, schneide ein halbes Viertel Pfund Citronat darunter, die Schäler von einer Limonie, nimm Alkermes, fülle es an, ein halb Loth Zimmet, drey viertel Pfund Zucker, schlage ein ganzes Ey und ein Dotter darein, rühre es durch einander. Nimm ein Bergblattel mit Oblat belegt, streiche den Teig darauf, lege den Reif herum; es muß aber unter sich höher, als oben seyn, schön kühl gebacken, und allerhand Eis darauf gemacht.

Pohlische Torte.

Man treibet ein Ey groß Butter eine halbe Stunde lang ab, nimmt sechs ganze Eyer, ein viertel Pfund klein gestoßene Mandeln, und ein viertel Pfund gefähten Zucker, rühre es gut durch einander, auf die

letzt ein Loth Nägerl, Zimmet, Muskatenblüthe, auch Limonienschäler, ein Loth weiße Semmelbrösel, und rühre es unter einander, man macht einen Reif auf ein Tortenblattel, und backet sie schön.

Holländische Torte.

Ein viertel Pfund Butter in einem Weidling pflaumig abgetrieben, und ein viertel Pfund Mehl darein gemischt, von einer halben Limonie die Schäler, ein halbes Viertel Pfund Zucker, oder auch etwas mehr: dann schmieret ein Blattel mit Butter, gibt die Hälfte schön gleich darauf, belegt es mit Eingesottenen; von dem übrig gebliebenen Teig machet man Stängel, schmieret es mit Eyer, backet es schön in der Tortenpfanne, bestreuet es mit Zucker, und so ist sie fertig.

Pomeranzentorte.

Man stößt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln ganz klein; während dem Stoßen drücket man von einer süßen Pomeranze den Saft hinein, hernach nimmt man ein halbes Pfund Zucker in einem Stück, reibet drey oder vier Pomeranzen darauf, das Abgetriebene kömmt allzeit in die Mandeln, den übrigen Zucker stößt man, siebt ihn, und gibt ihn auch hinein, dann fünf ganze Eyer und funfzehn Dotter nach und nach hinein gerührt; man rühret es eine ganze Stunde, gießt es in ein wohlgeschmiertes Modelbeck, und backet es gemach wie eine Mandeltorte.

Quittentorte

Man nimmt sechs Quitten, nachdem sie groß sind, schälet dieselben, und schneidet das Kernhaus

heraus. Alsdann kocht man sie mit halb Wasser und halb Wein weich, und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz trocken werden. Alsdann reibet man sie durch einen Durchschlag, und thut sie in einen Reibemörser, in welchem ein halbes Pfund Butter zu Schaum getrieben Hierauf nimmt man für zwey Kreuzer Semmel dazu die in Milch geweicht, und wieder ausgedrückt worden, und reibet sie eine Weile mit Butter und Quitten, dann von zwanzig Eyern das Gelbe, ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet. Dieses alles wird recht unter einander gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, alsdann von einem guten Butterteige eine Unterplatte gemacht, das Eingerührte darauf gegossen, und in der Tortenpfanne gebacken.

Geschwinde Torte.

Man nimmt ein halben Pfund Butter, ein viertel Pfund Zucker, ein halbes Pfund Reißmehl, und von einem Ey das Gelbe. Dieses reibet man in einem Reibemörser recht durch einander, knetet es alsdann mit etwas feinem Mehl auf einem Bret zu zwey Böden, legt die Unterplatte auf das Tortenblech, streicht Eingesottenes hinein, und bedeckt es mit der Oberplatte, welche ausgeschnitten, und mit dem Gelben von einigen Eyern bestrichen wird, worauf man sie in der Tortenpfanne bäckt.

Marktorte.

Man nimmt für einen Groschen Semmel, schneidet die Rinde davon ab, und weichet die Schmollen in Milch ein, alsdann thut man sechs gestoßene Zwie-

back, acht Eyer, drey viertel Pfund Zucker, ein Loth Zimmet, ein Pfund Rindermark und geschnittene Pomeranzenschalen dazu. Die Semmel drückt man aus, das Mark aber hackt man ganz klein, und rühret beydes unter einander, stößt hierauf den Zimmet und Zucker, und rührt ihn dazu, auch die klein geschnittenen Pomeranzenschalen und die Eyer. Will man die Torte recht gut haben, so rührt man das Gelbe der Eyer mit dem Zucker eine Viertelstunde lang, alsdann die Semmel und das Mark, und auf die Letzt das Weiße der Eyer, welches man zu Schnee gesprüdelt hat, dazu. Hierauf macht man einen Rand und Unterplatte von gutem Butterteig, thut das eingerührte Mark darauf, bestreicht den Butterteig mit dem Gelben von Eyern, und bäckt die Torten in der Tortenpfanne. Man muß sie aber ja sorgfältig backen, zu langsam muß das Feuer nicht seyn, weil sie sonst leicht fest wird, zu geschwind muß man sie aber nicht backen, weil sie sonst leicht verbrennt. Daher thut man wohl, wenn man vorher unter die Tortenpfanne, und auch oben auf den Deckel derselben, Kohlen legt, ehe man die Marktorte hinein setzt. So bäckt sie gleich und wird sehr gut.

Weichseltorte.

Mache ein viertel Pfund Butterteig, walke ihn Messerrücken dick aus, belege das Blättel damit, mache den Rand herum, nimm den übrigen Butterteig, füttere den Reif zwey Finger hoch aus, überlege das Tortenblattel mit Weichsel; sprüdle um drey Kreuzer sauern Rahm, vier Eyerdotter und vier Loth Zucker unter einander ab, gieß es

über die Weichsel, bestreue es auf der Höhe mit Zucker, backe sie ganz gemacht, und gib es zur Tafel.

Eine Torte ohne Eyer.

Es wird acht Loth Butter eine gute Weile abgetrieben, nachdem nimmt man ein Pfund abgezogene gestoßene Mandeln, zwölf Loth gefähten Zucker, sechs Loth Mundmehl, und von einer Limonie die Schäler klein geschnitten, den Saft davon hinein gedrückt; dieses alles unter die Butter gerührt, alsdann eine Oblat auf das Blattel gelegt, und die Hälfte von dem Teig darauf gestrichen, man füllet etwas nach Belieben ein, von dem übrigen halben Theil Teig macht man Stangel und Anieß darauf, hernach belegt man die Torte mit Oblat und Pistazien, setzet sie in die Tortenpfanne, backt sie schön gemacht, macht ein Eis darauf, und läßt sie wieder in der Tortenpfanne trocknen, so ist sie fertig.

Die geschlossene Torte.

Man stößt zwey Pfund Mandeln, und siedet zwey Pfund Zucker, bis er sich spinnet, die Mandeln gibt man am Ende hinein, und läßt es auf dem Feuer abtrocknen; dann nimmt man es vom Feuer; wenn es zu fest wäre, so hilft man sich mit abgeschlagener Eyerklar, die man hinein rührt, man gib auch geschnittene Limonienschäler dazu. Dann schmieret man eine Schüssel mit Eyerklar, leget Oblat darauf, und läßt es übertrocknen, hernach streichet man den Teig darauf, füllet etwas Süßes ein, eingesottene Früchte, oder was beliebt. Von dem andern Teig macht man Ringel oder Kränze,

beleget die Torten zierlich damit, daß sie zusammen hängen, und läßt es langsam backen.

Krebstorte.

Man nimmt sechs Krebsen, kocht dieselben ohne Salz, macht ihnen alsdann die Schweife aus, und backt sie ganz klein: das Übrige von den Krebsen wird recht klein gestoßen. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund frische, ungesalzene Butter, bratet die gestoßenen Krebsschalen in derselben recht durch, drückt diese Krebsbutter durch einen Durchschlag, und thut die klein gehackten Krebsschweifeln in dieselbe, nimmt alsdann ein halbes Pfund abgezogene, mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, und acht Loth Zucker, rühret dieses alles recht unter einander, legt ein Tortenblech in die Tortenpfanne, und auf dasselbe ein mit Butter beschmiertes Papier. Man nimmt ferner drey ganze Eyer und etwas Mehl, reibt es unter den Teig, walket alsdann einen Boden, macht einen ungerollten Rand, und legt eingemachte Pomeranzen und Weichseln hinein, von dem übrigen Teig macht man einen gittrichten Deckel. Man bestreicht hierauf die Torte mit der Krebsbutter, und läßt sie in der Tortenpfanne gelbbraun backen. Sie schmeckt sehr gut, es muß aber bey derselben wohl in Acht genommen werden, daß der Teig nicht zu fest, aber auch nicht zu dünn sey, und daß sie gehörig gebacken werde.

Erbsentorte.

Es wird ein Pfund Butter genommen, reibt sie zu Schaum, thut in denselben zwanzig Eyer,

aber nur von zehn Eyern das Weiße, rühret es wohl, und thut noch ein halbes Pfund Zucker, ein wenig Limonienschale, etwas Zimmet und Muskatenblüthe dazu. Unter diese Masse nimmt man ein Pfund gekochte, und so trocken wie möglich durchgeschlagene Erbsen, und rühret es noch eine Viertelstunde zusammen. Alsdann macht man einen dünnen Boden von Butterteig, legt denselben auf ein Tortenblech, streichet die Erbsenmasse darauf, und läßt es langsam backen.

Torte Krokando

Man nimmt ungefähr zwey Hände voll Mehl, eine Hand voll fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker, ein halbes Loth Zimmet, von fünf Eyern das Gelbe, und einen Löffel voll weißen Wein; macht hiervon einen Teig, so fest als es seyn kann. Dann bestreuet man ein Nudelbret mit Mehl, legt den Teig darauf, und walket denselben zu zwey dünnen Blättern. Das unterste Blatt legt man auf das Tortenblech, das man, wie bey allen andern Torten geschiehet, mit Papier bedeckt hat. Alsdann nimmt man etwas Eingesottenes, Weichsel- oder Ribiselsulz, streichet dasselbe auf ein Blattel von dem ausgewalkten Teige. Hierauf wird von dem Teig ein Oberblatt gemacht, der obere und untere Rand aber muß gleich seyn, und krumm ausgeschnitten werden. Alsdann wird die Torte in den Ofen gesetzt und gebacken. Wenn die Torte gar ist, so nimmt man zwey Eyerklar, schlägt es zu Schnee, und sechs Löffel voll feinen Zucker dazu, rührt dieses recht unter einander, streichet es dann auf den Deckel, und läßt es in der Tortenpfanne abtrock-

nen. Man muß aber unter dieser Torte kein starkes Feuer haben, sonst verbrennet sie leicht.

Eyertorte.

Man nimmt dreyzehn Eyer, schlägt sie in ein Reindel, und macht sie zu dünnen Brey; alsdann schüttet man sie in einen Reibemörser, und reibet sie eine ganze Weile, je länger je besser. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund Butter, und reibet dieselbe zu Schaum; ferner drey Löffel voll Rosenwasser, drey ganze Eyer, und von zweyen das Gelbe, eine Hand voll Semmelbröſel, und sechs Löffel voll Zucker. Dieses alles wird so lange gerühret, bis es weiß wird; dann legt man ein Blatt von gutem Butterteig auf das Tortenblech in die Tortenpfanne, und gießt das Eingerührte darauf. Es kann zu dieser Torte von dem gewöhnlichen Butterteig genommen werden; besser aber ist es, wenn er auf folgende Art gemacht wird: Man nimmt drey viertel Pfund Butter, der nicht gesalzen ist, zertheilet ihn in kleine Stücke, thut das Mehl auf ein Bret, behält aber etwas davon zum Auskneten zurück, und knetet die Eyer geschwind in Butter, daß sie nicht zergehen. Alsdann nimmt man eine halbe Maß Rahm, sprüdelt in denselben drey Eyer, rühret es unter die Butter und Mehl, und knetet es nun mit dem andern Mehl auf dem Nudelbrete zu einem mürben Teig. Man setzet denselben in den Keller, daß er etwas steif wird, etwa eine Stunde lang; alsdann walket man ihn auf das Tortenblech auf, und macht einen aufgerollten Rand, gießt die Eyermasse darauf, und läßt es recht geschwinde backen. Es ist doch besser, wenn der Butterteig erst in die Tor-

tenform kömmt, und unten ein wenig Kohlen sind, daß er betrocknet. Alsdann wird die Masse darauf gegossen und gebacken.

Kurländische Reißtorte.

Man nimm zwölf Loth recht guten Reiß, wäscht ihn recht Anfangs mit heißem Wasser ab, und brühet ihn mit kochendem Wasser, welches man eine Viertelstunde auf den Reiß stehen läßt, damit er recht weiß wird. Wenn dieses geschehen, läßt man denselben im Wasser weich kochen, gießt ihn in einen Durchschlag, daß das Wasser recht rein abläuft, nimmt alsdann ein halbes Pfund feinen Zucker, der recht klein gestoßen ist, und schlägt denselben mit den Saft von sechs Limonien eine Viertelstunde lang. Die Schalen von den Limonien, und ein Stück bittere Pomeranzenschalen kocht man im Wasser weich, gießt hierauf das Wasser ab, und schneidet die Limonien- und Pomeranzenschalen recht fein. Wenn man dieses gethan, so thut man es zum Reiß, und rühret es alles mit demselben recht durch. Einen Butterteig dazu macht man alsdann auf folgende Art: Man nehme drey ganze Eyer, und von drey Eyern das Gelbe, ein Glas voll Wein, ein Stück frische ausgewaschene Butter, ein halb Pfund, und so viel Mehl, daß es ein guter Teig wird. Hierauf nehme man den Teig, mache ihn breit von einander, die Butter auch ganz breit und dünn, lege die Butter auf den Teig, und lege denselben darüber, wie man es bey anderm Butterteige macht, walke es zusammen, und schlage den Teig immer nach einer Seite über, bis man es

zehn Mahl gewalket, und wieder zusammen geschlagen hat. Alsdann nehme man die Tortenpfanne, lege erst einen Finger hoch trocknen grauen Sand in dieselbe, ein Papier, darauf das Tortenblech mit einem mit Butter beschmierten Bogen Papier, und auf dieses den Butterteig, und schneide denselben mit einem scharfen Messer in Bogen aus. Sonach thut man die eingerührte Reißmasse darauf, macht es mit einem Messer recht gerade, schneidet Citronat in Stücken, und thut eingesottenes darauf, und zieret die Torte mit Blumen davon aus. Dann backt man dieselbe recht langsam, und gibt unten nur schwache, oben aber etwas stärkere Kohlen. Wenn die Torte gar ist, so legt man sie auf eine Schüssel, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Spinattorte.

Man macht einen guten Butterteig, wie ich denselben oft beschrieben; alsdann nimmt man einen guten Theil Spinat, wäscht denselben rein, kocht ihn mit etwas Wasser nur ein Mahl auf, gießet das Wasser ab, und statt dessen weißen Wein daran, und läßt ihn mit denselben ganz weich kochen. Hierauf rühret man ihn vermittelst eines Kochlöffels durch einen Durchschlag, thut etwas Rosenwasser, einen guten Theil gestoßenen Zucker und Zimmet dazu, und läßt ihn hiermit so lange kochen, bis er ganz dick wird. Hierauf macht man den Teig zu zwey Platten auf ein Papier, schneidet ihn zackig aus, streicht die Spinatmasse in die Mitte hinein, legt wieder ein Blatt Teig darauf, bestreicht sie mit dem Gelben von Eyern, und läßt sie gehö-

rig backen. Man kann auch Spinattorte so zurichten, daß man erst einen mürben Butterteig macht, alsdann den Spinat mit Wasser abkocht, das Wasser abgießt, und ihn recht fein schneidet; dann denselben mit gewaschenen Weinbeerln, abgeriebenen Limonienschalen und Zucker durchkochen läßt. Man läßt ihn dann kalt werden, walket den Teig, schneidet ihn rund und zackig, streichet den Spinat darauf, macht einen Deckel von Teig darüber, und läßt die so bereitete Torte in der Tortenpfanne gar backen. Man muß aber ja nachsehen, daß der Spinat nicht zu viel Feuchtigkeit hat, weil dieses sonst die Torte zu fest macht.

Melonentorte.

Man macht einen recht schönen Butterteig, nachdem man die Torte groß haben will, walket denselben auf, schneidet ihn eckig aus, und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Papier. Die Melonen aber bereitet man auf folgende Art: Man nimmt eine recht reife Melone, und hängt sie an einem Band noch etliche Tage in die Sonne, daß sie recht überreif wird; alsdann schneidet man sie in Stücke, und kocht sie mit etwas weißen Wein, Zucker und Zimmet zu einem Muß, rühret dieses Muß durch einen Durchschlag, und läßt es kalt werden. Hierauf stoßt man zwey bis drey Zwieback, und rührt sie unter das Muß, damit es die gehörige Consistenz bekömmt; streichet dann die Masse auf den Butterteig, bedeckt sie mit einem Blatt Teig, bestreichet die Torten mit dem Gelben von Eyern, und läßt sie langsam backen. Man kann auch auf folgende Art eine sehr schöne Melonentorte ma-

chen: Man macht einen mürben Butterteig von einem Pfund ausgescholzener Butter, einem Pfund Mehl, zwey Eyern, einem Glas Wein, und ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, wie ich denselben bey den Äpfelkuchen beschrieben. Alsdann nimmt man eine recht reife Melone, schält dieselbe, schneidet sie in längliche Schnitten, legt sie in einen Teller, und kocht weißen Wein mit Zucker, auch etwas gestoßenen Zimmet auf. Man kocht den Zucker und Wein so lange, bis er etwas dick wird; alsdann gießet man ihn über die Melone, und läßt es so etliche Stunden stehen. Dann walket man den Teig zu einer runden Unterplatte, machet einen ungerollten Rand um denselben, welchen man mit dem Gelben von Eyern bestreichet, legt den Teig auf Papier in die Tortenpfanne, die Melonen darauf, und streuet hin und wieder etwas gestoßene Nägerl. Man bäckt hierauf die Melonentorte in der Tortenpfanne, und bestreuet sie, wenn sie gebacken, mit Zimmet und Zucker. Für Personen, die den Melonengeschmack lieben, ist dieses eine sehr delicate Torte, die wenig Umstände macht: allein sie muß oben nur langsame Hitze haben, weil die Melonen sonst zu sehr trocknen.

Torte von rothen Rüben.

Man macht zuerst einen guten Butterteig, alsdann nimmt man von den dunkelrothen Rüben, kocht dieselben in Scheiben geschnitten zu einem Muß, thut etwas Zucker, etwas Zimmet, ein wenig Salz, auch etwas Wein dazu, und läßt es wieder zu einem Muß kochen. Hierauf streichet man die Masse wenn sie kalt ist, auf den Butterteig, legt ein Ober-

blatt darauf, schneidet es eckig aus, bestreichet die Torte mit dem Gelben von Eyern, und läßt sie langsam backen. Man kann sie mit einem Eis überziehen, oder auch nur Zucker darauf streuen, wenn sie noch in der Tortenpfanne ist, und denselben antrocknen lassen.

Kastanien- (Kösten) Torte.

Man nimmt vierzehn schön gebratene Kastanien, schälet und schneidet sie klein, dann treibet man ein und ein halbes viertel Pfund Butter, mit einem viertel Pfund klein gestoßenen Mandeln wohl ab, achtzehn Loth gefähten Zucker dazu, dann drey ganze Eyer und fünf Dotter nach und nach hinein gerührt, klein geschnittene Limonienschäler und Citronat dazu; wenn dieses gut abgerühret ist, beschmieret man ein Blattel und Reif, streichet die Torte zierlich darauf, zieret sie mit Eingemachten, wenn sie gebacken ist.

Aepfeltorte.

Schälet gute süße Aepfel, schneidet sie in vier Theile, und die Kernhäuser heraus, dann schneidet von den Stücken dünne Scheiben, thut sie in einen flachen irdenen Tiegel, thut dazu gestoßenen Zimmet, Zucker, fein und länglich geschnittenen Citronat, und Citronenschale; wer will, kann auch kleine Rosinen und länglich geschnittene süße Mandeln dazu nehmen. Gießet ein wenig Wein dazu, und laßt sie auf Kohlenfeuer schwitzen, daß sie aber nicht zu weich auch nicht zu dünn werden; dann laßt sie kalt werden, und macht eine Torte davon, wie bey der Torte von rothen Rüben gesagt worden.

Chokoladen-Tortelletes.

Thut in eine Casserolle einen Eßlöffel voll Mehl, das Gelbe von sechs Eyern, etwas Zucker, zwey Tafeln geriebene Chokolade, ein wenig Citronenschale und ein Stück Zimmet, rühret dieses alles zusammen mit guten Rahm zu einer Kreme recht klar und auf dem Feuer gut ab, und wenn er kalt ist, so schlaget von sechs Eyern das Weiße zu Schnee, und machet es mit darunter, belegt kleine Förmchens mit Butterteig, kleine Häufchens von der Masse darauf gethan, nachdem gittrich überflochten, glassirt und ausgebacken.

Dattelntorte.

Die Datteln werden in der Mitte entzwey geschnitten, und der Kern nebst dem weißen Häutchen heraus genommen, hierauf muß man einen Theil davon in Wein dampfen, den andern aber hacken, mit zart geriebenen Mandeln vermengen, eine kräftige Fülle davon machen, diese in einen gemeinen Tortenteig, und die andern gedämpften Datteln darauf legen, die Torte mit eingemachten zierlich geschnittenen Citronenschalen belegen, sie im Ofen backen lassen, und beym Anrichten Pomeranzenblüthwasser daran thun.

Himbeertorte.

Die Himbeeren werden gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, wieder getrocknet, und dann mit viel gestoßenen Zucker, Zimmet und abgeriebenen Citronenschalen vermengt. Man kann ein wenig gestoßenen Zwieback hinzu thun, weil die Himbeeren sehr saftig sind;

dieß thut man auf eine Torte von Blätter- Mürben- oder Zuckerteig. Statt der Himbeeren kann man auch Erdbeeren nehmen, sie werden gerade auf die nähmliche Weise bereitet.

Krafttorte.

Man nimmt neun ganze Eyer, und von vier Eyern das Gelbe, drey viertel Pfund geriebenen Zucker. Schlaget die Eyer und Zucker sehr wohl, daß es zu Schaum wird. Hierein thut allmählich ein und ein viertel Pfund Mehl, und rühret es wohl unter einander; rühret dazu von zwey Citronen die abgeriebene Schale, ein halb Pfund in kleine Würfeln geschnittene Citronat, etwas abgebrühte und gestoßene süße Mandeln, gestoßenen Zimmet und Muskatenblumen, von jedem gleich viel, aber etwas mehr gleichfalls gestoßene Cardamome. Dieses rühret man alles wohl durch einander, dann die Tortenpfanne oder eine Form mit ein wenig kalter Butter ausgeschmiert, und den Teig darein geschüttet, und allmählich gebacken. Wenn man mit einem Messer in der Mitte hinein sticht, und es hänget nichts mehr an dem Messer, so ist sie gut.

Ein weißer Guß auf die Torten.

Man nimmt von zwey recht frischen Eyern das Weiße, quirlet es, bis der Schaum stehet, schüttet allmählich dazu recht fein gesiebten Zucker, ungefähr zwölf Loth, drucket das Saure von einer Citrone dazu, schlaget es mit dem Quirl eine Stunde, streichet es mit dem Rauhen einer Federspule auf den Kuchen.

Rother Guß.

Nehmet von fünf Eyern das Weiße, schlaget es zum steifen Schaum, thut dazu vier Loth gesiebten

Zucker, und etwas rothen Sandel, streichet es auf den Kuchen, und läßt es in der Tortenpfanne trocknen.

Chokoladenguß.

Schlaget das Weiße von zehn Eyern zum steifen Schaum, rühret darunter geriebene und durchgesiebte Chokolade, daß es dicke wird, streichet es auf die Torte, und läßt es wie das vorige trocknen.

Pfirsigtorte.

Man nehme Pfirsige nach Belieben, schäle und schneide sie von den Kernen hinweg, lege die Pfirsige in eine Pfanne oder Rein mit Zucker, und lasse sie also auf Kohlen ohne Wasser sieden. Sind sie gesotten, so mache man ein Blatt von einem mürben Teig in eine Tortenpfanne, und wenn die Pfirsige kalt sind, so lege sie auf den Teig, schneide den übrigen Theil und herum ab, und mache einen Lorbeerkranz darum, und wenn dieser gehörig bestrichen, so setze man die Torte in den Ofen. Ist sie gebraten, so bestreue sie beym Anrichten mit Zucker.

Spargeltorte.

Es wird alles Grüne vom Spargel weg geschnitten, aufgewellt, in kaltes Wasser geworfen, frische Butter in der Größe von zwey Wälschen Nüssen in die Casserolle gethan, dieses aufs Feuer gesetzt, zur geschmolzenen Butter so viel Mehl als man zwischen zwey Fingern fassen kann, genommen, umgerührt, alsdann, wenn es braun wird, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, mit Salz, Pfeffer, und einem Bündchen feinen Kräutern gewürzt, und die Spar-

gelspitzen dazu gethan. Wenn sie nun gar gekocht sind muß man das Ragout mit einem braunen Coulis dicklich machen und zusehen, daß es einen guten und kräftigen Geschmack habe, es hernach abnehmen und kal werden lassen, nach diesem eine Tortenpfanne mit einem Boden von Blätterteig belegen, das Ragout vo Spargel hinein schütten, die Torte mit einem Decke von eben diesem Teige schließen, einen Kranz um di Torte machen, sie mit geklopften Eyerdotter bestreichen, im Ofen gar backen, in eine Schüssel setzen un warm anrichten.

Von verschiedenen Backereyen.

Eiskräpfel.

Es werden vier Loth abgezogene Mandeln recht fein gestoßen, und während dem Stoßen von einer Limonie der Saft darein gedrückt, daß sie nicht öhlich werden, die Schäler von einer halben Limonie gewürfelt geschnitten, auch ein halb Pfund gesähten Zucker, und von zwey Eyern die Klar zu einem Schnee geschlagen, dieses alles wird eine halbe Stunde unter einander gestoßen, hernach streichet man es Messerrücken dick auf Oblat, setzet es auf eine Tortenpfanne, die nicht zu heiß ist, und läßt sie schön langsam backen.

Quit-

Quittenzelteln.

Es werden ein viertel Pfund durchgeschlagene Quitten geröstet, auch vier Loth gefähter Zucker auf die Gluth, bis es sich von dem Becke schälet, hernach arbeitet man auf einem Bret so viel Zucker hinein, bis es ein Teig wird, wie auch geschnittenen Zimmet, Nägerl, Limonienschäler, man walket den Teig aus, drücket die Model darauf, läßt es auf einem Papier trocknen, so sind sie fertig.

Zwieback zu machen.

In einem Hafen ein halb Pfund Zucker genommen, und zehn ganze Eyer hinein geschlagen; alsdann eine Stunde lang gerührt, nimm Anieß, ein viertel Pfund Mandeln blättlich geschnitten, im Ofen schön gelb geröstet, auf die Letzt ein halb Pfund Mehl darunter genommen, schütte es in ein Kapserl von Papier, backe es langsam, nimm es heraus, thue das Papier herunter, laß es abkühlen, schneide es, und backe es noch ein Mahl schön gelblich.

Mandelkösten zu machen.

In ein Beck nimm ein halb Pfund Mandeln und ein halbes Pfund Zucker, und ein Seidel Wasser darauf gegossen, laß es sieden, bis der Zucker dick wird, thue von zwey Limonien den Saft darein, rühre es auf dem Feuer, bis der Teig von dem Beck sich schält, nimm hernach Teig, drücke die Kösten aus, wenn der Teig zu fest ist, so gieß ein wenig Wasser darauf, laß ihn warm werden, und so, bis der Teig gar ist, wenn sie fertig sind, so stecke sie an eine

Gabel, bestreiche sie mit Eyer, brate sie über einen Windofen.

Zimmetkräpfel.

Es wird ein mürber Teig mit Mehl, Butter, zwey Eyern, zwey Löffeln voll sauern Rahm, ein wenig Wein, Zimmet und Gewürznägerln, wie ein Butterteig in der Feste gemacht; schlägt ihn auch öfters, und rädelt davon zwey Finger breite Fleckel, aber ziemlich lang, man gibt auf ein jedes Fleckel etwas Eingesottenes, schmieret das andere Fleckel mit Eyer, leget es darauf, läßt in ein Pfandel ein Schmalz heiß werden, leget das Eisen gut geschmieret hinein, hernach bindet man den Teig darauf, bis es sich abziehen läßt: wenn er vom Rohr gehet, so läßt man es noch ein wenig backen, kehret es um, daß es sich noch ein wenig ausziehet; wenn es schön braun ist, so läßt man es abtropfen, bestreuet sie mit Zucker und Zimmet, und sogestaltig sind sie fertig.

Butterkräpfel.

Machet einen Teig von sechs Loth Butter, vier Loth Mehl, fünf Loth Zucker, einem Eydotter, und etwas Wein, wenn der Eydotter nicht genug ist; solcher wird ausgewalket, und sodann mit einem Model ausgestochen; dann schlägt man ein ganzes Ey auf, schmieret sie damit, streuet Zucker und Anieß darauf, dann backet sie schön gelblich, und so sind sie fertig.

Pomeranzen-Gollatschen.

Es wird in einem Weidling zwey Pfund Mehl, ein und ein halb Maß Rahm, der laulich ist, genom-

men, Eyerdotter hineln geschlagen, auch dazu vier Löffel voll gute Germ, salze es, und schlage es wohl ab, bis er sich vom Löffel schält, walke ihn aus, schneide ein halbes Pfund Butter darauf, schlag ihn, wie den Butterteig, schneide Gollatschen, belege sie wie du willst, bestreiche und zuckere sie, so sind sie fertig.

Stangelbrot zu machen.

In einem Weidling ein viertel Pfund Zucker genommen, dann zwey ganze Eyer und zwey Dotter hinein geschlagen, hernach nimm ein viertel Pfund gestoßene Mandeln, ein halbes Viertel Pfund gestiftelte Mandeln, ein halbes Viertel Pfund gestiftelte Pistazi, Citronat, zwey Loth gestiftelte Nuß, und gestiftelte Pomeranzenschalen, rühre dieses alles mit ein wenig Mehl durch einander, mache von Papier Kapserln, fülle es hinein, und backe es kühl, wenn es gebacken ist, so nimm es heraus, und schneide es stangelweise, backe es noch ein Mahl, und so ist es fertig.

Oblatkräpfel.

Man gibt auf kleine runde Oblaten etwas Eingesottenes in die Mitte, decket eine andere Oblat darauf, dann macht man einen Teig von Mehl, Wein oder Bier, gestoßenen Zucker, doch nicht zu dick oder zu dünn; die Oblaten werden im Ranfte herum eingetunkt, in heißen Schmalz gebacken, und darauf Zucker gegeben.

Gefüllte Kräpfel.

Einen mürben Teig mit Butter, zwey Eyer, etwas Wein und gestoßenen Zucker gemacht, walket ihn

recht dünn aus, und was Eingesottenes darauf gegeben, man schlägt einen Teig darüber, rädelt es wie Schlickkräpfel, backt sie im Schmalz, gibt Zucker darauf. Klein geschnittene Limonienschäler kommen noch zu dem Obigen, dann sind sie fertig.

Brezerl zu machen.

Laß in einer Casserolle ein viertel Pfund Butter zergehen, thue ein viertel Pfund Zucker dazu, rühre es auf dem Feuer, bis es zu steigen anfängt, nimm Mehl, wie zu einem Brandteig, rühre solches auf dem Feuer hinein, nimm ihn vom Feuer weg, rühre ihn bis er kühl wird, schlage acht oder neun Eyerdotter, einen nach dem andern hinein, und rühre ihn wohl ab, lege ihn auf eine Hand voll Mehl, und wirf das Mehl hinein, dann mache kleine Brezerl davon, bestreiche sie mit Butter, streue Anieß und gesähten Zucker darauf; backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Dotterkräpfel.

Ein viertel Pfund Mandeln genommen, stoße sie, daß sie nicht öhlig werden, mit ein viertel Pfund gestoßenen Zucker; nachdem dieses alles fein gestoßen ist, thue es in ein Beck, schlage vier Eyerdotter darein, rühre es auf der Gluth so lange, bis es trocken ist, daß du es mit dem Finger nicht mehr leiden kannst; hernach streiche es auf längliche Oblaten, backe es schön kühl, und streue Pistazi darauf, und so ist es hernach fertig.

Tortelletel.

In einem Weidling zwölf Loth Zucker genommen, nimm sechs Eyerdotter hinein, schlage oder rühre es, wie einen Biskotenteig, die Klar schlag zu Schnee, beutle sechs Loth Mehl dazu, nimm auf die Letzt ein Pfund gestiftelte Mandeln, ein viertel Pfund Pistazi, ein halbes Viertel Pfund Citronat, acht eingemachte Nüsse, dieses alles gestiftelt geschnitten, rühre Limonienschäler darunter, schmiere zwey Bleche mit Butter, gieß überall die Hälfte darauf, und streiche es aus einander, einen starken Messerrücken dick, backe es, schneide es oder stich es rund oder länglich, streiche Marmolat darauf, lege zwey Fleckel zusammen, und backe es noch einmahl, alsdann sind sie fertig.

Die Springerl.

Ein ganzes Ey mit einem gefähten Zucker rühret man eine Weile ab, gibt sechs Loth Mehl, Limonienschäler, Zucker, Zimmet und Nägerln dazu, man machet den Teig an, und walket ihn zwey Messerrücken dick, drücket den Model darauf, schmieret das Blättel mit Butter, leget die Zeltel darauf, und backet sie bey mitterer Gluth.

Mandelbusserln.

Es wird ein viertel Pfund geschwellte und trockene Mandeln mit dem Schneidemesser recht klein geschnitten, auch von einer halben Limonie die Schäler dazu; sodann nimmt man ein viertel Pfund gefähten Zucker, zwey zu Faum geschlagene Eyer, und rühret es eine halbe Stunde, gibt die geschnittenen

Mandeln, Limonienschäler und etwas Zimmet hinein, mischet es, schmieret ein Blättel ganz wenig mit Butter, machet kleine Busserl darauf, und backet sie ganz gemach, so sind sie fertig.

Muskazoni zu machen.

Mit sammt den Schalen ein halb Pfund Mandeln genommen, diese schön klein geschnitten, dann von einer Limonie die Schäler genommen, ein Loth Nägerl und ein Loth Muskatenblüthe groß gestoßen, und unter die Mandeln vermischt, ein Pfund feinen Zucker, acht Loth Mehl; dieses alles mache mit zwey oder vier Eyerdotter zusammen, die Mödel mit feinem Zucker bestrichen, drucke es heraus, backe es kühl, wenn sie gebacken sind, mache ein Wassereis darauf, so sind sie fertig.

Feiner Teig von Mandeln zu allerhand Backereyen.

Es werden sechs Loth Mandeln und sechs Loth Zucker mit zwey Eyerdotter recht fein abgestoßen; dieses macht man mit gestoßenen Zucker aus, und daraus, was man will.

Geröstete Mandeln.

Ein viertel Pfund Mandeln, und ein viertel Pfund Zucker genommen, die Mandeln werden nicht abgezogen Tornesol so viel man glaubt daß man zum Färben nothwendig hat, und ein halbes Seidel Wasser; dieses alles in eine Casserolle gethan, läßt man so geschwind sieden, als es seyn kann; wenn sie genug gesotten sind, so werden sie krachen, alsdann

rühret man sie so lange, bis alles eintrocknet, und sie sind fertig.

Die Karten.

Es wird ein viertel Pfund Zucker recht pflaumig abgetrieben, schält darnach zwey Dotter und zwey ganze Eyer, eines nach dem andern hinein, von einer Limonie die Schäler, ein viertel Pfund klein gestoßene Mandeln, ein viertel Pfund Zucker, gute acht Loth Mehl; dieses rühret man wohl unter einander, gibt Zimmet und Nägerln nach Belieben dazu, den Teig walket man klein Finger dick aus, schneidet Fleckel wie eine Karte, beleget sie auf den vier Ecken mit Mandeln, beschmieret sie mit Eyerklar, besäet sie mit Zucker, und backet sie langsam.

Germstrauben.

In ein Häferl achtzehn Loth Mehl, zwölf ganze Eyer und zwey Dotter, zwey Löffel voll Germ, etwas mehr als ein halbes Seidel Milch, und ein halbes Loth Schmalz in die Milch genommen, salze und mache den Teig an, setze das Schmalz gleich auf das Feuer, denn der Teig ist gleich gegangen, das Schmalz aber muß heiß werden, backe sie heraus, so sind sie fertig.

Geröste Mandelmuscherl ohne Schmalz.

Ein halbes Pfund Mandeln abgezogen, auf einem Schneidebret sehr klein geschnitten, hernach läßt man eine neue Rein heiß werden, und die geschnittenen Mandeln hinein gegeben; dann sie mit einem neuen Kochlöffel beständig gerührt, bis so lang,

daß sie schön goldfärbig sind; hernach ein halbes Pfund gefähten Zucker hinein gethan, und rühret es auf der Gluth beständig um, bis die Mandeln wie ein Teig werden; dann gibt man ein halbes Loth gestoßene Gewürznägerln, eine kleine Muskatennuß, die Schäler von einer Limonie, und von einer halben Limonie den Saft; diese vier Stücke werden zugleich hinein gegeben, und sie wohl durch einander abgerühret, hernach die Mödel in frisches Wasser gedrückt, schlinge sie gut aus, und gib in jeden Model einen Teig hinein, drücke ihn mit den Limonienkäpeln fest in den Model, aber von der Mitte der Rein nimmt man alle Gluth hinweg, und eines muß beständig rühren, die Muschel stürzt man heraus, tunket die Mödel wieder in frisches Wasser, füllet sie wieder an, und macht es so fort, bis nichts mehr da ist.

Gutes Zwieback.

Es wird ein halbes Pfund Zucker mit sechs Eyern eine gute halbe Stunde gerühret, damit der Teig schön dick und pflaumig ist, hernach nimmt man ein halbes Pfund gefähtes Mehl, und rühret es gut ein, auch einen Anieß darunter; alsdann schmieret man die blechernen Wandeln mit Butter, und füllet sie gut halben Theil damit an, backet es ganz gemach und schön gelblich; wann es ausgekühlet ist, schneidet man es, und läßt es in der Tortenpfanne etwas bräunen, so ist es fertig.

Eine Art Blätterkuchen.

Man nimmt sauern Rahm, unter welchem aber keine Milch seyn darf; ferner das Gelbe von drey Eyern, etwas Zucker und feines Mehl, rührt alles zusammen so lange, bis man es wirken kann, macht darauf einen festen Teig, und setzt ihn in den Keller. Den andern Tag hohlt man ihn wieder aus demselben, nimmt fast so viel Butter als man Teig hat, wäscht denselben aus, und trocknet ihn wieder. Alsdann walket man den Teig, macht die Butter breit aus einander, und legt sie auf denselben; hierauf schlägt man wieder eine Platte von dem Teige darüber, walket es wieder durch, und fährt so fort, bis der Teig alle ist: nur ist hierbey zu bemerken, daß man den Teig immer nach einer Seite schlagen muß. Wenn er zum letzten Mahle gewalket ist, setzt man ihn wieder einen halben Tag in den Keller, und wenn er während dieser Zeit recht kalt geworden, walket man ihn, schneidet ihn mit einem Messer bogigt, sticht mit einer Gabel in denselben hin und her, und bäckt ihn in der Tortenpfanne langsam, welche aber warm seyn muß, ehe der Teig hinein kommt.

Ein sogenannter Prophetenkuchen.

Man nimmt ein Pfund feines Weitzenmehl, vier Eyerdotter, drey Löffel guten Rahm, ein viertel Pfund Zucker, und ein halbes Pfund Butter, welche letztere vorher so lange gerührt seyn muß, bis sie ganz dünne geworden und Blasen geschlagen. Dieses alles wird in eine Masse oder Teig gemacht, worauf derselbe auf einem Bleche ganz dünn, ungefähr

einen kleinen Finger hoch gewalket, ein Rand um denselben gemacht, klein geschnittene Mandeln darauf gestreuet und gebacken wird. Man bestreuet diesen Kuchen nachher mit Zucker und Zimmet.

Abgetriebener Gugelhupf.

Treibe ein halb Pfund Butter pflaumig ab, schlage zwanzig Eyerdotter, jeden gut verrührt, darein, rühre ein halb Seidel laulichen Rahm nach und nach in Butter und Eyer, gib drey gute Kochlöffel abgewässerte Germ, und Salz was recht ist, dazu, alsdann verrühre nicht gar drey viertel Pfund Mundmehl gut darein, schlage den Teig gut ab, daß er recht fein wird, schmiere ein Becken gut mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbröseln, fülle es halb an, laß es an einem warmen Ort voll angehen, dann backe ihn langsam in der Tortenpfanne, hernach zuckere ihn.

Krebsgugelhupf.

Treibe ein halb Viertel Pfund Krebsbutter im Weidling ab, schlage sechs ganze Eyer und zwölf Dotter, jedes gut verrühret, daran, gieß ein halbes Seidel lauliche Milch, und drey Löffel Germ, dieß wohl verrühret, dazu; nimm fünf viertel Pfund Mundmehl, arbeite den Teig gut ab, salze ihn, gib auch von zwanzig Krebsen klein geschnittene Schweifeln unter den Teig, bestreiche den Model mit Krebsbutter, fülle ihn halb an, laß ihn an einem warmen Ort voll angehen, hernach backe ihn im Ofen oder Tortenpfanne.

Gugelhupf.

Nimm ein viertel Pfund Schmalz, und ein viertel Pfund Butter, treibe es im Weidling pflaumig ab, schlage zwölf ganze Eyer, jedes gut verrühret, daran, gib zwey Löffel voll gute gewässerte Germ, Salz, was recht ist, dazu, treibe zwölf Löffel Mehl, auch jeden gut verrühret, darein ab; schmiere einen Melaunmodel gut mit Butter, den Teig darein, laß ihn gehen, und backe ihn schön.

Gugelhupf ohne Milch.

Treibe ein halb Pfund Schmalz fein ab, schlage acht ganze Eyer, jedes gut verrühret, daran, so oft ein Ey darin ist, fünf Löffel voll Germ, und ein Löffel voll Zucker, und von einer Limonie klein geschnittene Schäler, schmiere das Becken, fülle es ein, laß es gehen, und backe ihn schön.

Zuckerkuchen.

Man rühret unter fünf frische ganze Eyer fünf Löffel voll gestoßenen Zucker, ferner thut man so viel Mehl dazu, als zum Anmachen hinlänglich. Mit dem letztern knetet man den Zucker und die Eyer recht durch; walket davon einen Kuchen und bestreichet ihn recht fett mit Butter. Alsdann nimmt man ein Papier, welches fett mit Butter beschmiert, und mit Semmelbröseln bestreuet worden, legt den Kuchen darauf, und bestreuet ihn mit Zucker und Zimmet, worauf er in dem Bratofen oder in der Tortenpfanne gebacken wird. Wenn er aus dem Ofen kommt, wird er nochmahls mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Eine Art Rahmkuchen.

Man nimmt ein halbes Schaffel Mehl, ein Pfund frische Butter, ein viertel Maß Rahm, welcher drey Tage alt ist, etwas Zucker, Muskatenblüthe, und drey ganze Eyer, rühret dieß alles recht unter einander, und knetet einen Teig davon, walket denselben auf einem Brete, macht einen ungerollten Rand um denselben, bestreicht ihn mit Butter, und schickt ihn zu dem Bäcker, oder bäckt ihn auch selbst im Bratofen.

Rahmkuchen auf solche Art wie einen Topfkuchen zu backen.

Man nimmt ein und ein halb Pfund Butter, und rühret ihn so lange, bis er recht klar ist. In denselben schlägt man zehn ganze Eyer, ferner drey Löffel süßen Rahm, acht Löffel guten fein gestoßenen Zucker, vier Löffel Zimmet oder Rosenwasser, und acht Löffel gute Germ; worauf man so viel feines Mehl dazu rühret, daß er wie Topfkuchenteig wird. Alsdann schmieret man eine Topfenkuchenform mit Butter aus, und thut den Teig in dieselbe; so bald er etwas aufgegangen ist, deckt man ein mit Butter beschmiertes Papier über denselben, und läßt ihn gleich im Bratofen oder bey dem Bäcker backen. Wenn der Kuchen gar ist, wird er aus der Form genommen und warm mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Mürbe Aepfelkuchen.

Man nimmt ein und ein halbes Pfund Butter, den man ausgeschmolzen und wieder kalt werden lasset, ferner eine gute Hand voll gestoßenen Zucker, zwey Eyer, ein und ein halbes Glas Wein, eine Messerspitze voll Muskatenblüthe, und ein und ein halb Pfund Mehl. Das Mehl muß man mit der Butter durchkneten, darnach auch den Zucker, die Eyer und den Wein, welche beyde letztere man aber erst zusammen sprüdelt, ehe man sie darunter knetet. Hierauf walket man den Teig dünn auf, und legt ihn auf Papier, welches mit Butter bestrichen, und mit Semmelbröseln bestreuet worden. Bey dem Walken muß man sich sehr sorgfältig in Acht nehmen, damit der Teig, welcher sehr mürbe ist, nicht reisset; man muß ihn daher so geschwind als möglich im Kalten walken, und einen ungerollten Rand um denselben machen, welchen man mit Butter bestreicht. Alsdann schält man Maschanzkeräpfel, so viel man braucht, schneidet sie in Scheiben, und legt sie auf den Kuchen, legt dünne Scherben Butter dazwischen, streuet klein geschnittene Mandeln und Weinbeer darauf, und gestoßene Nägel, Zucker und Zimmet. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er noch ein Mahl mit Zucker und Zimmet bestreuet. Diese Masse gibt zwey Kuchen. Man kann auch an der Stelle der Äpfel Kirschen oder geschälte Zwetschgen nehmen.

Gugelhupf.

Treibe ein viertel Pfund Butter, und ein viertel Pfund Schmalz fein ab, schlage zwölf Dot-

ter und zwey ganze Eyer, jedes gut verrühret, daran, gieß drey Löffel voll Germ, zwey Löffel Milch dazu, rühre ein halb Pfund Mundmehl und Weinbeerl darein, schlage alles fein ab, bis der Löffel trocken bleibt, salze es ein wenig, schmiere das Becken mit Butter, fülle es ein, laß es gehen, und backe sie

Gugelhupf auf eine andere Art.

Treibe im Weidling ein viertel Pfund Butter fein ab, schlage neun Eyerdotter, jeden gut verrühret, daran, gieß ein halbes Seitel sauern Rahm, und ein wenig Weinberl darein, schlage es gut ab, schmiere das Beck mit Butter oder Schmalz, bestreue es mit Semmelbröseln, fülle es alles ein, laß es gehen, und backe es schön.

Schmierkrapfen.

Nimm zwey und ein halb Vierting Mehl, walke ein halb Pfund Butter gut unter dem Mehl ab, gib zwey Dotter, ein ganzes Ey, drey Löffel voll sauern Rahm, gestoßene Gewürznägel, Limonienschäler, und so viel Wein, daß man ihn anmachen kann, dazu, walke den Teig Messerrücken dick aus, schneide viereckige Fleckel, lege sie auf den Model, und binde das Bandel herum; wenn das Schmalz in in der Pfanne heiß ist, so halte den Model so lange hinein, bis sie eine schöne Farbe haben, hernach thue sie heraus, löse sie vom Model ab, alsdann bestreue sie mit Zucker und Zimmet, so sind sie fertig.

Germkrapfen.

Laß ein Pfund Mehl warm werden, nimm in einem Hafen zwey ganze Eyer, drey Dotter, ein halbes Seidel laulichen Rahm, so viel Germ, fünf Loth zerlassene und vom Sauern gesiehene Butter, sprüdle alles wohl ab, mache den Teig damit an, salze ihn, schlage ihn recht fein ab, hernach thu ihn auf ein eingemehltes Bret, und walke ihn Messerrücken dick aus, steche sie aus, lege ein Tuch auf ein Bret, mehlbe es ein, lege sie darauf, schmiere sie oben ein wenig mit Butter, laß sie gehen: hernach backe sie aus dem heißen Schmalz, daß sie schwimmen können, decke sie zu, wenn sie auf einer Seite gebacken sind, so kehre sie um, decke sie aber nicht mehr zu. Wenn die Krapfen gefüllet werden, so walke den Teig groß Messerrücken dick aus, und leere den Theil darüber.

Schneeballen so nicht fett werden.

Salze drey viertel Pfund Mundmehl, thu das Mehl von einander, gieße Wein und sechs Eyerdotter daran, schlage das Mehl mit dem Messer gut unter einander, mache den Teig nicht zu fest und nicht zu weich an, alsdann schneide Stückel davon, walke sie schön dünn aus, rädle sie in der Mitte, aber auf einem Ort durch, laß sie vom Kochlöffelstiel in das heiße Schmalz rollen, wenn sie gebacken sind, so richte sie auf eine Schüssel, wie eine Torte, mache ein weißes Eis darüber, und bestreue sie mit Pistazen.

Schneeballen.

Nimm auf ein Bret zwey gute Hände voll Mundmehl, thu es in der Mitte von einander, salze es, was recht ist, schlage sechs Eyerdotter daran, gieß ein Glas Wein nach und nach hinein, gib Nuß groß Butter, und einen Löffel voll sauern Rahm dazu, mache den Teig nicht zu fest, arbeite ihn gut ab, bis er Blattern bekommt, treibe ihn mit der Hand länglich, und schneide 15 Stückel, und walke sie schön rund und nicht gar zu dünn, rädle sie klein Finger breit aus in der Mitte, aber in dem Ort nicht gar durch, laß sie vom Kochlöffelstiel in das heiße Schmalz rollen, backe sie nicht gar zu heiß; wenn sie fertig sind, so bestreue sie mit Zucker. Zum backen nimm man eine kleine Pfanne, sonst wird der Ballen zu groß.

Zimmethollipen.

Nimm in einen Hafen zwey oder drey Hand voll Mehl, vier oder sechs ganze Eyer, gesiebten Zucker, klein geschnittene Limonienschäler, vier Loth gefähten Zimmet, schlage den Teig glatt ab, mache ihn mit süßen Rahm an, bestreiche das Hollipeneisen mit Schmalz, backe sie schön resch, hernach rolle sie geschwind mit dem Walker zusammen.

Grieskuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund Gries, läßt selben eine halbe Viertelstunde in lauwarmen Wasser stehen, bis es recht rein ist Alsdann kocht man ein und ein halb Maß Milch auf, thut den Gries hinein, und läßt sie dick kochen, thut etwa eine Messer-

serspitze voll Salz dazu, läßt es wieder kalt werden, und wohl zwey Stunden stehen. Bey dem Kochen muß der Gries wohl in Acht genommen werden, daß sie nicht zu stark kocht, sondern nur immer ganz sachte siedet. Hierauf rühret man ein halbes Pfund ungesalzene Butter zu Schaum, thut den Gries mit Löffeln unter beständigem Rühren hinein, dann von zehn Eyern das Gelbe und von zwey das Weiße, ein viertel Pfund klein gestoßenen Zucker, und drey Löffel voll Zimmetwasser. Dieß alles rührt man, bis es schäumet, gießt es in die Tortenpfanne, welche mit Butter ausgeschmieret, und mit Semmelbröseln bestreuet werden muß, und bäckt es. Man kann auch die Tortenpfanne zum Bäcker schicken, oder sie in den Bratofen, wenn der Braten heraus genommen ist, hinein setzen; alsdann wird aber der Deckel nicht auf dieselbe gelegt. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit Zucker und Zimmet bestreuet und warm gegessen.

Erdäpfelbrot.

Man nimmt drey Seidel Milch, achtzehn Loth Butter, zwölf Loth Zucker, etwas Muskatblüthe, eine Kaffehschale voll Germ, drey Theile Mehl, und ein Theil abgekochte, abgeschälte und geriebene Kartoffeln. Hieraus macht man einen mäßig festen Teig, den man die Form eines runden Brotes gibt, und es bey dem Bäcker gelbbraun backen läßt. Man kann es auch in dem Bratofen backen.

Mandelhollipen.

Nimm in Weidling ein halb Viertel Pfund gestoßene Mandeln, die wie ein Mehl so fein seyn müssen, ein halb Pfund Mehl, und ein viertel Pfund gesiebten Zucker, sechs ganze Eyer, mache den Teig mit gutem süßen Rahm an, schlage ihn glatt ab, das Hollipeneisen bestreiche mit Schmalz, backe es resch, und rolle sie geschwind mit dem Walker zusammen.

Weichselpfandel.

Treibe ein halb Pfund Butter recht pflaumig ab, rühre zwey Dotter und ein ganzes Ey, Limonienschäler, Zimmet, Zucker und Weichsel nach Gutdünken darein, feuchte um einen halben Kreuzer Semmelbröſel mit süßen Rahm an, rühre sie darunter, schmiere ein Reindel mit Butter, fülle es ein, und backe es schön.

Weichselkuchen.

Treibe ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, rühre zwey ganze Eyer und zwey Dotter, jedes gut verrühret, von einer ganzen Limonie klein geschnittene Schäler, ein viertel Pfund gesiebten Zucker, dann ein viertel Pfund gesiebtes Mundmehl, und zuletzt eine gute Hand voll Weichsel sammt den Kernen darein, schmiere ein Blattel und Reif mit Butter, fülle es ein, backe es langsam in der Tortenpfanne, hernach kannst du ein Eis darauf machen.

Oblatkrapfel.

Nimm in ein messingenes Becken ein halb Pfund klein gestoßene Mandeln, ein und ein halb Viertel Pfund gefähten Zucker, von vier Eyern die Klar aufgerühret, von einer Limonie klein geschnittene Schäler, röste alles auf der Gluth, bis es wenig dick wird, alsdann mache runde Krapfeln auf Oblaten, backe sie semmelfarb. Du kannst auch ein Eis darauf machen.

Vanillenkrapfen.

Nimm in Weidling ein viertel Pfund gesiebten Zucker, schlage von drey Eyern die Klar zum Schnee, und nimm sie dazu, rühre es eine halbe Stunde, mische hernach um drey Kreuzer gestoßene Vanille darunter, schneide runde Oblaten, mache runde Patzel darauf, und backe sie so kühl als seyn kann.

Oblatkrafel auf eine andere Art.

Nimm drey viertel Pfund abgeschälte Mandeln, schneide oder hacke sie klein, rühre von vier Eyern die Klar eine Viertelstunde gut pflaumig ab, rühre ein halb Pfund gesiebten Zucker, von einer Limonie klein geschnittene Schäler, geriebenen Zimmet, gestoßene Nägel, eine geriebene Muskatnuß, und die klein gehackten Mandeln darunter, mache runde Krapfeln auf Oblaten, und backe sie langsam.

Kletzenbrot.

Schneide ein Pfund Mandeln, jede auf drey Stücken, nimm ein und ein halb Pfund Zibeben, jede auf zwey Theile geschnitten, schneide ein halb Pfund Feigen, und ein viertel Pfund Zirbesnüssel, ein halb Pfund Citronat, so viel Kletzen, und so viel Zwetschgen, um drey Kreuzer Nussen, und um vier Kreuzer Pomeranzenschalen klein zusammen, nimm um zwey Kreuzer Koriander, und um acht Kreuzer weißen Brotteig, knete es unter einander ab, mache es zusammen und backe es.

Mandelbrot.

Nimm in einem Hafen zwölf ganze Eyer und zwölf Dotter, rühre sie eine halbe Stunde mit ein Pfund gesiebten Zucker, hernach nimm ein halb Pfund klein gestoßene Mandeln, und rühre es wieder drey Viertelstund, zuletzt nimm von zwey Limonien klein geschnittene Schäler, ein Pfund Mundmehl, und rühre es nur so viel, daß es unter einander kommt, bestreiche das dazu gehörige Geschirr mit Schmalz, fülle es ein, backe sie langsam, alsdann laß es auskühlen, hernach schneide es dünn, und bräune es auf dem Rost.

Mandelpatzel.

Nimm in einen Hafen ein viertel Pfund gesiebten Zucker, schlage von zwey Eyern die Klare zu Schnee, thu sie in den Zucker, rühre es eine ganze Stunde, schneide ein viertel Pfund geschwellte Mandeln blattelt, trockne sie in einer messingenen Pfanne schön gelb, hernach laß sie auskühlen, thu sie in den

gerührten Zucker, mische auch vier Loth feines Stärkmehl darunter, lege es batzelweise auf Oblaten, und backe sie so kühl als es seyn kann.

Falsche Mandeln.

Nimm in einen Hafen ein viertel Pfund gesiebten Zucker, zwey ganze Eyer, zwey Dotter, rühre es bis es dick ist, nimm auf das Bret ein halb Pfund Mundmehl, von einer halben Limonie klein geschnittene Schäler, mache den Teig davon zusammen, und steche sie mit dem Mandelstecher aus, backe sie aus dem Schmalz, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

Mandelwürfeln.

Schlage von zwey Eyern die Klar zum Schnee, nimm in Weidling sechs Loth gesiebten Zucker, von einer halben Limonie den Saft, rühre alles in Weidling zu einem völligen Eis; den Schnee aber nicht allen auf ein Mahl hinein, sonst wird er zu dünn: wenn es dick ist, so nimm ein Vierting abgezogene Mandeln, die eine Hälfte schneide klein, die andere Hälfte aber lang, rühre von einer halben Limonie klein geschnittene Schäler, und etwas Vanille darunter, daß es einen guten Geruch bekommt, schneide würfelförmige Blattel Oblaten, schmiere sie mit Eyerklar, streiche das Gerührte Messerrücken dick darauf, backe sie schön braun, und alsdann kannst du ein Eis darauf machen.

Mandelgolaschen.

Stoße ein halb Pfund geschwellte Mandeln fein, nimm drey viertel Pfund Mundmehl, zwölf Loth Butter, vier Eyerdotter, von einer halben Limonie fein

geschnittene Schäler, mache mit diesem allen den Teig an, walke ihn fein Finger dick aus, steche die Golatschen mit dem Krapfenstecher aus, lege in die Höhe geschwellte Mandeln, bestreiche sie mit abgeschlagenen Eyerklar, streue Zucker darauf, und backe sie semmelfarb in der Tortenpfanne.

Hobelscheiden von Mandeln.

Nimm ein viertel Pfund klein gestoßene und ein viertel Pfund klein gestiftelt geschnittene Mandeln, ein viertel Pfund gesiebten Zucker, das Weiße von zwey Eyern, von einer Limonie klein geschnittene Schäler, und den Saft davon. Schneide zwey Finger breit Oblaten, streiche den Teig Messerrücken dick darauf, bestreue ihn mit Anieß, und backe ihn in einer geschwinden Hitze, hernach bestreiche ihn mit Wasser, und laß ihn wieder trocknen.

Süße Kranzel.

Schneide ein halb Pfund geschwellte Mandeln länglich thue sie in eine Rein, röste sie mit wenig Zucker, nimm in Weidling ein halb Pfund gesiebten Zucker, schlage von drey Eyern die Klar zum Schnee, rühre sie fein ab, drücke von einer ganzen Limonie den Saft nach und nach hinein, nimm alsdann die gerösten Mandeln, und etwas Limonienschäler, rühre alles unter einander, schneide runde Oblaten, mache in der Mitte ein Loch, das Gerührte ringsherum darauf, bestreue es mit klein gehackten Pistazen, und backe sie schön.

Zimmetröhren oder Hollipen.

Man nimmt ein halbes Seidel weißen Wein und ein ganzes Loth Zimmet; der letztere muß recht fein gestoßen werden, und mit dem Wein aufkochen, dann aber wieder kalt werden. Wenn dieses geschehen, so werden drey ganze Eyer mit ein halben Viertel Pfund Zucker und einer abgetriebenen Limonienschale zu Schaum gerührt, und dazu der Wein, zwey Löffel voll geschmolzene Butter und so viel Mehl gethan, daß es ein weicher Teig wird. Hierauf wird das Hollipeneisen mit einer Speckschwarte geschmieret auf einem Dreyfuß, unter welchem sich Kohlen befinden, gelegt, und die Zimmetröhren auf beyden Seiten braun gebacken. Die beyden ersten Zimmetröhren werden gewöhnlich nicht sogleich gut, und schmecken nach dem Eisen. Man nimmt sie daher nicht gern auf den Tisch; die folgenden rollt man alle Mahl über ein rundes Holz, wenn sie noch warm sind, und legt sie auf eine Schüssel, bis dieselbe voll ist, alsdann bestreuet man sie mit Zucker. Man muß alle Mahl nur einen halben Löffel voll Teig in das Eisen thun, sonst werden die Hollipen zu dick und backen nicht aus, da, je dünner sie sind, desto besser sie ausbacken.

Zimmetröhren auf eine andere Art.

Man nimmt ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker, drey viertel Pfund feines Mehl, zwölf Loth eingesalzene Butter, ein Loth gestoßenen Zimmet, die halbe Schale einer Limonie, und einen Löffel voll Pomeranzenwasser. Alsdann werden zwey frische ganze Eyer recht stark geschlagen, der Zucker, und

darauf die geschmolzene Butter, das Gewürz und das Mehl dazu gerührt. Wenn alles unter einander gerührt ist, werden runde Kügelchen davon gemacht; in ein reines Leinentuch wird Butter gebunden, ein Hollipeneisen damit bestrichen, und immer eine Zimmetröhre nach der andern gebacken. Wenn sie noch warm sind, werden sie auf ein rundes Holz gerollt, und wenn sie kalt geworden, auf eine Schüssel gelegt. Die Masse wird eine gute Schüssel voll Zimmetröhren für eine Gesellschaft von vierzehn bis sechzehn Personen.

Pohlnische Pfannkuchen.

Man nimmt für einen Kreuzer Semmel, reibt sie klein, und gießt ein wenig gekochte Milch darauf, deckt sie zu, und läßt sie kalt werden. Alsdann rühret man vier Eyer, einen Löffel voll Rosenwasser und zwey Löffel voll gestoßenen Zucker dazu; rührt dieses alles recht wohl unter einander, schmiert einen Tiegel mit Butter aus, gießet das Eingerührte hinein, setzt denselben auf Kohlen, legt einen Deckel darauf, und auf die Kohlen, so läuft dieses Gebackene in die Höhe, und schmeckt gut. Man kann es nachher mit Zucker und Zimmet bestreuen.

Mürbe Sandkuchen.

Man nimmt das Gelbe von drey Eyern, drey starke Löffel voll gestoßenen feinen Zucker, einen halben Löffel voll Zimmet, anderthalb viertel Pfund Butter, und etwas trocknes feines Mehl. Dieses rühret man eine ganze Weile zu einem Teig, macht alsdann kleine runde Haufen davon, legt dieselbe

auf Papiere, die mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreuet sind, bestreicht sie mit geschlagenen Eyerklar, und backt sie in der Tortenpfanne oder in dem Bratofen wenn der Braten heraus genommen worden: man muß aber wohl zusehen, daß sie nicht verbrennen. Es ist dieses ein sehr leichtes und wohlschmeckendes Gebackenes.

Sogenannte Spuhlen.

Man nimmt recht trockenes feines Weitzenmehl, vier ganze Eyer, ein halbes Seidel Rahm, Rosenwasser, Zimmet, Muskatenblüthe, auch Salz; und rühret dieses alles so dick, wie einen Pfannkuchenteig ein. Alsdann beschmiert man eine Schüssel mit Butter, gießt das Eingerührte hinein, setzt sie auf einen Topf, in welchem Wasser kocht, und deckt den Teig zu, so wird er gar. Wenn er genug abgetrocknet ist, so schneidet man ihn in lange Streifen in Gestalt der Federkiele, setzt dann Butter oder Schmalz auf, und backt sie darin, worauf man sie in eine Schüssel legt und mit Zucker bestreuet.

Maultaschen.

Man nimmt ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker und zwey Eyer, schlägt dieses eine viertel Stunde lang unter einander, und rühret ein viertel Pfund Mehl, und ein viertel Pfund geschmolzene Butter dazu. Alsdann walket man es aus, schneidet es mit dem Schneidemesser in viereckigte Stücke, legt auf jedes derselben etwas eingemachte Weichsel, schlägt es auf allen vier Ecken zusammen, bestreicht es mit dem Gelben von Eyern, und läßt

es auf einem Bleche in der Tortenpfanne gelbbraun backen.

Mörserkuchen.

Man nehme ein halbes Seidel Rahm, eben so viel Milch, etwas Mehl, etwas Germ, sechs bis acht Eyer, etwas kleine Weinbeerl, und ein wenig Salz. Diese Masse wird in einem Mörser gerieben, dann auf Kohlen gesetzt. Alsdann schmelzt man Butter in einer Casserolle, etwa zwey Finger hoch, oder auch gutes Schmalz; in dieselbe thut man von dem Teig gemachte Ballen, wie Schneeballen groß, und läßt sie gar backen.

Aepfelgebackenes.

Man schneidet sechs gute Maschanzgeräpfel in Scheiben, bratet sechs Loth Butter, thut die Äpfelscheiben in dieselbe, und dünstet sie in der Butter gar; nimmt alsdann vier ganze Eyer und von zwey Eyern das Gelbe, kleine Zibeben, die vorher gewaschen sind, abgewaschene und gestoßene Mandeln, zwey geriebene Semmeln und ein halbes viertel Pfund Zucker; rühret hierauf die ganze Masse in ein Seidel Milch, schmiert die Tortenpfanne mit Butter aus, gießet die Masse hinein, thut unten wenig, oben aber mehr Kohlen, und läßt es auf beyden Seiten gelbbraun backen. Alsdann macht man es behuthsam von der Tortenpfanne los, legt es in eine Schüssel, macht eine Weinsuppe darüber, und zwar auf folgende Art: Man nimmt zwey Theile weißen Wein und ein Theil Wasser, zusammen ein Seidel, ferner ein Stück Zucker, welches an einer Limonienschale abgerieben worden, das Gelbe von

vier Eyern, und einen halben Löffel voll Mehl. Dieses alles rühret man kalt ein, setzt es auf Kohlen, bis es anfängt zu kochen, und gießt es alsdann über den Äpfelkuchen. Man muß denselben aber so lange in der Tortenpfanne erhalten, bis man anrichten will.

Gebackene Maschanzgeräpfel.

Man nimmt so viel Maschanzgeräpfel, als in einer Schüssel stehen können: es müssen aber ja recht gute seyn. Die Äpfel schält man, schneidet das Kernhaus aus denselben, legt sie hierauf in eine Casserolle, gießt so viel Milch auf dieselben, als nöthig ist, und läßt sie langsam kochen. Wenn die Äpfel weich sind, nimmt man sie aus der Casserolle, daß sie kalt werden, und setzt hierauf von gutem Butterteige einen Rand auf eine Schüssel. Man kann zu diesem Butterteige, da es nicht viel seyn darf, ein viertel Pfund gute Butter nehmen, und dieselbe auswaschen; alsdann thut man etwas feines Mehl, ein Ey, und ein halbes Glas weißen Wein in eine Schüssel, macht davon einen Teig, walket die Butter dazwischen, und rollet dann den Teig in einen langen Streif; worauf man, nachdem man diesen Rand etliche Mahl zusammen gewalket, denselben auf eine zinnerne Schüssel thun, welche man vorher mit Butter bestreichet. Hat man aber etwas von Rahmtorten-Teig stehen, so kann man auch von diesem nehmen, einen ungerollten Rand davon machen, und denselben auf die zinnerne Schüssel setzen: noch besser aber ist es, wenn es eine blecherne Schüssel ist. Der Teig wird alsdann etwas breit gewalket, und so aufgerollt, mit dem

Gelben von einem Ey bestrichen, welches man alle Mahl recht unter einander rührt, daß es pflaumig wird. Nun setzt man die Äpfel in die Schüssel; (allein man muß ja nicht vergessen, die Schüssel mit Butter zu schmieren) nimmt hierauf ein halbes Pfund gute Mandeln, legt dieselben eine viertel Stunde lang in heißes Wasser, ziehet sie ab, stößt dieselben mit etwas Rosenwasser recht fein, rührt dazu das Gelbe von acht Eyern, ein halbes Loth Zimmet, ein viertel Pfund Zucker und eine halbe Maß Milch. Dieses alles wird recht unter einander gerührt, dazu etwas gewaschene Weinbeerl gethan, von fünf Eyern das Weiße zu Schnee gerührt, eine Hand voll geriebene Semmelbröfel dazu gethan, und alles wohl unter einander gerührt, worauf man es über die Äpfel gießt, und in der Tortenpfanne bäckt. Auf den Deckel thut man etwas stärkere Kohlen, daß es gelblich backt: man muß aber ja dahin sehen, daß die Schüssel voll wird. Sollte es eine sehr große Schüssel seyn, so muß man von der Masse nach Proportion so viel von jeder Sache mehr nehmen, daß die Schüssel voll wird. Auch ist es besser, wenn einer die Äpfel indessen zubereitet, daß der andere die Mandelmasse zurecht macht, sonst werden die Äpfel braun, wenn sie lange abgeschält stehen; es ist auch nicht gut, wenn sie so lange auf der blechernen Schüssel stehen, ehe der Guß darauf kömmt. Wenn die gebackenen Äpfel fertig sind, werden sie mit Zucker und Zimmet bestreuet. Es ist dieses ein sehr wohlschmeckendes Essen, und kann unter guten Freunden die Stelle des Kuchens vertreten, aber auch etwas warm gegessen,

und als ein Zwischenessen bey einem Gastmahle aufgesetzt werden.

Pufs zu machen.

Man macht einen guten Butterteig, stößt darauf ein halbes Pfund abgezogene Mandeln recht fein, thut dazu das Gelbe von sechs Eyern, ein viertel Pfund Zucker, und eine abgeriebene Limonienschale. Dieses alles rührt man recht unter einander, schneidet längliche Streifen von dem Teige, streichet von der Masse darauf, legt wieder einen Streif darauf, der wie der unterste ist, und backt dieselben in der Tortenpfanne auf dem Tortenbleche. Wenn sie fertig sind, bestreuet man sie mit Zucker, und hält eine Schaufel mit Kohlen darauf, daß der Zucker antrocknet.

Kleine Aepfelkuchen.

Man nimmt vier Eyer, und von einem das Gelbe, dazu drey Löffel voll Milch, zwey Löffel voll Zucker, und etwas fein gestoßenen Zimmet; dieses wird etwas zusammen gerührt, nach und nach etwas feines Mehl dazu gethan, und immer langsam durch einander gerührt, bis es recht klar ist. Alsdann nimmt man gute, süße, große Äpfel, schälet dieselben ab, schneidet in der Mitte das Kernhaus heraus, wobey man sich aber wohl in Acht nehmen muß, daß man die Scheibe nicht entzwey bricht, daher man sie etwas dick schneiden kann. Hierauf kehret man die Äpfelscheiben in der obigen Masse um, und läßt sie eine halbe viertel Stunde darin liegen. Alsdann setzt man in einer tiefen Pfanne ungesalzene Butter, oder Gänseschmalz, oder in Ermanglung

dessen, Schweineschmalz auf; nimmt, wenn er anfängt zu braten, mit einer Gabel eine Äpfelscheibe nach der andern, und legt sie in das Schmalz; läßt sie langsam backen, wendet sie um, rangirt sie alle, wenn sie auf beyden Seiten braun sind, auf eine Schüssel, die auf glühender Asche gestanden, damit sie warm bleiben. Wenn alle Äpfelscheiben in der Schüssel sind, bestreuet man sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie warm auf die Tafel.

Eine andere Art kleiner kandirte Aepfelkuchen.

Man nimmt recht feines Weitzenmehl, läßt dasselbe recht trocken werden, thut davon etwas in eine Schüssel, dazu etwas Germ und Zucker, welches man eine halbe Stunde zusammen rühret. Man muß aber ja darnach sehen, daß es nicht zu dick, auch nicht zu dünn wird: es muß ungefähr so seyn, daß es ganz langsam von dem Löffel ablaufen kann. Alsdann nimmt man süße Äpfel, und schneidet sie in Schnitten, kehrt sie in Eyerklar um, tunket sie in den Teig, und backt sie in Butter oder Schmalz. Hat man etliche Stücke fertig, so legt man sie in ein Sieb, und läßt sie auf heißer Asche, daß sie warm bleiben, bis sie insgesammt fertig sind; dann legt man eine Lage in die Schüssel, streuet Zucker und Zimmet darüber, und hält eine Schaufel mit glühenden Kohlen darauf, daß es antrocknet. So verfährt man mit allen, bis sie fertig sind, und streut geriebene Limonienschalen darauf.

Brot mit Anieß auf Böhmisch.

Ein viertel Pfund Zucker wird mit vier Eyern wohl abgetrieben, oder gut und lang unter einander gerührt, hernach fünf Loth Anieß und sieben Loth Mehl dazu gethan, ein Teig daraus gemacht, und gebacken, hernach in längliche dünne Schnitte, gleich dem Mandelbrote oder Zwieback geschnitten, und am Feuer von weiten braun geröstet.

Brot mit Zimmet.

Man zerklopft sechs bis zwölf Dotter, thut ein halb Pfund gesiebten Zucker hinzu, und treibt dieses anderthalb Stunde gut ab, daß er pflaumig wird; dann wird ein Loth gesiebter Zimmet, acht Loth Stärke, und eben so viel fein Mehl hinzu gethan. Und nachdem alles gut unter einander gerührt ist, wird das dazu gehörige Geschirr mit Schmalz ausgeschmiert und halb voll gefüllt, langsam gebacken, hernach geschnitten und auf dem Rost gebraunet.

Brotkuchen auf Englische Art.

Man nimmt drey viertel Pfund Zucker, ein Pfund gestoßene Mandeln, vierzehn Eydotter, die Schale von zwey auf Zucker abgeriebenen Citronen, ein halb Loth Nelken und Zimmet, sechs Loth gerieben Brot. Der Zucker wird fein durch gesiebt, und mit Eyerdottern gerührt, die Mandeln sind mit ein Paar Eyern fein gestoßen und werden eine Weile mit unter die Masse gerührt, zuletzt wird alles übrige dazu gethan. Von fünf Eyern wird das Weiße zu Schnee geschlagen und darunter gezogen.

Eine blecherne Tortenpfanne wird nicht fett ausgestrichen, die Masse hinein gefüllet, und nicht zu heiß gebacken.

Kastanienkuchen.

Zwey Pfund Kastanien werden gekocht, die Schalen abgezogen, und mit ein Pfund abgeklärter Butter weich geschwitzt, dann in eine Reibesalse gethan, und eine halbe Stunde gerieben, nach und nach acht Eyerdotter dazu geschlagen, dann wird ein halb Pfund fein gesiebter Zucker, deßgleichen ein viertel Pfund geriebene bittere Mandeln, die Schale von zwey Citronen, ein Quentchen Muskatenblumen, ein halb Pfund fein Mehl, und zuletzt Schnee von obigen Eyern hinzu gethan. Flache Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit kleinen Rosinen bestreuet, und eine gute Stunde recht langsam gebacken.

Gefüllte Rosen.

Man nehme schöne rothe Rosen, mache eine Fülle von Mandeln, Citronen, Zucker, Zimmet, und dem Gelben von einem Ey, fülle sie zwischen die Blätter, mache einen Teig von Stärkmehl mit siedendem Rosenwasser an, thue auch Zucker und das Weiße von einem Ey hinzu, tunke die Rosen darein, backe sie in Schmalz, und binde einen Faden darum, daß sie beysammen bleiben, und die Fülle nicht heraus fällt.

Citronen-Gebackenes.

Es werden vier Loth Mandeln recht fein wie Mehl gestoßen, mit dem Weißen von sechs Eyern

stark

stark unter einander gearbeitet, sodann mit ein Pfund geriebenen Zucker und einer geriebenen Citronenschale auf dem Feuer recht stark abgerührt, durch eine Spritze getrieben, oder auch in Model ausgestochen, und in abgeklärter Butter ausgebacken.

Von Zuckergebäck.

Mürbe Brezerl.

Nimm ein halb Pfund Mehl, fünf Loth Butter, sechs Loth Zucker, fünf oder sechs Eyerdotter, ein wenig Anieß darunter, mache kleine Brezerl daraus, bestreiche sie mit Eyerklar, besäe sie mit Zucker, und backe sie schön kühl.

Zuckerteig zu machen.

Ein Pfund Zucker, ein Pfund gestoßene Mandeln und ein Pfund Mehl genommen, sechs ganze Eyer zu Faum geschlagen, mache den Teig an; nimm Anieß und Limonienschäler dazu, daraus schneide was du willst, Ringel, Brezerl, oder Modeln aufgedruckte, ein Bret mit Butter ganz subtil beschmiert, backe es nicht zu gäh, bestreiche es mit Wasser, mache ein Eis darauf; er ist gut und fertig.

Mehlkränzel.

Auf ein Nudelbret ein viertel Pfund gesiebten Zucker, sechs Loth Mundmehl, klein geschnittene Limonienschalen, Gewürz nach Belieben, genommen. Schlage in ein Häferl ein ganzes Ey, rühre es gut unter einander, mache damit den Teig an, mische ein wenig Zucker und Mehl unter einander, und besäe damit den Model, drucke sie schön aus, schmiere ein Blech mit ein wenig Butter, lege sie darauf, und backe sie kühl.

Geschobene Bögen.

Nimm ein Pfund blättelt geschnittene Mandeln, ein Pfund Zucker, von drey Eyern die Klar, die Schäler von einer Limonie, und von einer den Saft, rühre ein Eis, die Mandeln hinein, schmier ein Blättel mit Wachs, streiche die Mandeln handbreit auf, du mußt es nach Art der Krapfen aufstreichen; wenn sie geschoben sind, streue Zucker darauf, daß es ein Eis bekommt, backe sie, und wenn sie gebacken sind, wie die Mandelbögen, so biege sie über einen Nudelwalker, alsdann sind sie fertig.

Mandelbögen.

Nimm zehn Loth Mandeln, ein viertel Pfund Zucker gestoßen, schlage von zwey Eyern den Schnee darunter, streiche den Teig Messerrücken dick auf zwey Finger breite Oblaten, schmiere die Bögen mit Butter, backe sie schön gelb, mache ein Eis darauf, und bestreue sie mit Pistazi.

Eiskräpfel.

Nimm in einen Beck ein halb Pfund Zucker, schlage drey Eyerklar darein, rühre es auf einer Gluth bis es warm wird, hernach rühre ein viertel Pfund klein gestiftelte Mandeln darein, rühre es eine halbe Viertel Stunde auf der Gluth, hernach nimm Oblat, mache schöne Krapfel, backe es schön kühl, damit sie aber schön resch bleiben.

Braune Mandelbögen.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, klaube die Schalen sauber weg, und ripple sie mit einem Tuch ab, schneide sie mit einem Schneideisen, und fähe sie durch ein Nudelreuterl; hernach nimm ein halb Pfund Zucker, stoße und fähe ihn, und mische ihn unter die Mandel, alsdann nimm gestoßenen Zimmet, Nägerl und Limonienschalen, dann fünf Eyerklar, und mache einen Teig daraus. Nimm Oblat, schneide sie zwey Finger breit und ein Finger lang, schmiere die Oblat mit Eyerklar, und gib den Teig auf die Oblaten, und schmiere die blechernen Bögen mit Butter, alsdann lege die gemachten Bögen darauf, und backe es schön kühl, hernach mache ein Eis, bestreiche damit die gebackenen Bögen, und streue etwas klein geschnittene Pistazi darauf.

Mandelbögen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, stößt sie in Rosenwasser und ein Pfund Zucker recht fein, nimmt eine tiefe irdene Rein; schlägt zwölf ganze frische Eyer nach und nach hinein, und reibt es mit

der Reibekeule so lange, bis es recht ist. Alsdann thut man etliche Tropfen Zimmetöhl oder Zimmetwasser dazu, reibt es noch etwas damit durch, und streichet es ganz dünne auf Oblaten, legt und bäckt es in dem Backofen oder in der Tortenpfanne. Es muß aber wohl in Acht genommen werden, daß es nicht verbrennt. So bald es aus dem Ofen, oder aus der Tortenpfanne kömmt, wird es in längliche Streifen wie zwey Finger breit und eine Hand lang geschnitten, und über ein rundes Holz, das recht glatt ist, krumm gemacht, wobey man aber ja zusehen muß, daß man glatt schneidet. Diese Masse gibt zwey große Schüsseln voll, will man daher weniger haben, so nimmt man die Hälfte und siehet nur zu, daß die Eyer recht frisch, die Mandeln und der Zucker aber recht fein gestoßen.

Limonienbögen.

Man nimmt ganz fein gestoßenen Zucker, in denselben thut man den Saft, von ungefähr zwey Limonien, nachdem man viel Zucker nimmt, so daß es ganz dicke wird, auch reibet man die gelbe Schale von einer Limonie ab, und rühret sie darunter. Alsdann schneidet man Streifen Oblaten zwey Finger breit und vier Finger lang, streichet den Zucker darauf, hält sie mit einer Gabel auf Kohlen, so trocknen sie gleich. Man muß keine Oblate eher bestreichen, als man sie backen will, sonst wird sie weich und zerreißt. Dieses Gebackene muß sehr geschwind gemacht werden.

Zuckerstreu.

Man nimmt von acht Eyern das Weiße, sprüdelt es zu Schnee, und thut es in eine flache Schüssel. Alsdann nimmt man sechzehn Loth Mehl und vier Loth fein gestoßenen Zucker, streuet zuerst jenes nach und nach auf den Rand der Schüssel, und dann den Zucker. Hierauf nimmt man einen hölzernen Löffel, und schlägt das Eyweiß so lange, bis sich das Mehl und der Zucker ganz eingeschlagen hat: wenn man es recht klar schlägt, so wird es recht schön. Man nimmt darauf einen etwas weiten Durchschlag, oder einen hierzu gemachten blechernen Teller mit Löchern; in diesen thut man ein bis zwey Löffel voll von der Masse, und hält es in siedende Butter, die man in einer tiefen Pfanne über starkes Kohlenfeuer aufsetzt. In derselben läßt man es herum laufen, und wenn es auf einer Seite gar gebacken; wendet man es herum, und bäckt es auf der andern Seite auch gar, legt es alsdann auf ein rundes Holz, bis es kalt ist, und bestreuet es mit Zucker. Diese Masse gibt eine Schüssel voll Gebackenes, das ein gutes Ansehen hat, und auch so gut schmeckt.

Mandelkuchen.

Nimm acht ganze Eyer, und schlage dieselben in einem neuen Topfe eine halbe Stunde lang, thue dazu ein Pfund gesiebten Zucker, und rühre beydes wieder eine halbe Stunde. Alsdann nehme man ein Pfund fein gewalkte und durchgesiebte Stärke, etwas gestoßenen Zimmet, und eine abgeriebene Limonienschale, mache kleine längliche Kästeln von Papier, dieselben mit Butter ausgeschmiert, be-

streue sie mit Semmelbröseln, und lege dann Oblaten in dieselbe. Die Kästeln müssen nur zwey Finger breit, und noch ein Mahl so lang, auch nur einen hal. Zoll hoch seyn. Diese Kästeln gießet man von dieser Masse voll, ziehet dann Mandeln ab, schneidet sie in längliche Streifen, bestreuet die Masse damit, und bäckt dieselbe auf den Tortenpfannenblech in der Tortenpfanne, oder in dem Backofen gar.

Mandelkuchen auf Englische Art.

Man rühret ein halbes Pfund abgezogenen und fein gestoßenen Mandeln zu einen viertel Pfund gestoßenen Zucker, dazu rühret man die abgeriebene Schale einer Limonie und zwey Eyer, die man vorher zu Schaum geschlagen. Ist die Masse noch nicht dick genug, so rührt man noch etwas gestoßenen Zucker dazu, worauf man sie auf Oblaten wie ein Messerrücken dick streichet, welche letztere man länglich oder viereckig schneiden kann. Alsdann backt man sie langsam in der Tortenpfanne auf dem Tortenbleche, daß sie weiß bleiben. Man kann auch die Oblaten etwas groß und rund schneiden, und dann die Kuchen so auf eine Schüssel rangiren; die Mandeln werden aber nicht mit Zucker bestreuet.

Mandellebzelten.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, legt dieselben in kochendes Wasser, und stößt sie mit Rosenwasser geschwind, allein nicht sehr fein. Alsdann schneidet man von einer Limonie die Schale in kleine Würfel; kocht ein halbes Pfund feinen Zucker, wie zu den Kästen, so, daß er sich ziehen läßt. Hernach rühret man

die Mandeln und die Limonienschalen geschnittener darunter (man muß es ja nicht wieder kochen, sondern nur abtrocknen lassen) und drückt den Saft von einer Limonie hinein. Wenn dieses geschehen, und alles recht unter einander gerühret worden, streicht man die Masse auf längliche Streifen Oblate einen Finger hoch auf, und trocknet sie in der Tortenpfanne ab: allein die Tortenpfanne muß nicht heiß seyn. Sind sie dann recht abgetrocknet, so macht man ein Eis darüber, welches auf folgende Art geschiehet: Man nimmt Limoniensaft und ein wenig klares Brunnenwasser, rührt in dasselbe so viel fein gestoßenen Zucker, daß es ganz dick wird, und wie ein Brey aussieht; es muß aber ja nicht mehr Wasser als Limoniensaft seyn, daß es nicht zu dünne wird. Hierauf bestreichet man die Lebzelten mit dem Zucker, und legt sie wieder auf Papier in die Tortenpfanne, daß sie nach und nach abtrocknen; allein die Tortenpfanne muß ja nicht heiß seyn, sonst schmelzt der Zucker wieder, lauft ab, und die Lebzelten verlieren alles Ansehen. Man muß auch fleißig darnach sehen, daß die Lebzelten gehörig trocken werden. Es ist dieses ein sehr schönes Gebackenes, allein es muß auch sorgfältig bey dem Backen in Acht genommen werden, daß es seine gehörige Festigkeit erhält, und das Zuckereis weiß bleibt.

Limonienbisquit.

Zuerst nimmt man das Weiße von zwey Eyern, und schlägt es zu Schnee, alsdann thut man ein Pfund Zucker, welcher gestoßen, und durch ein Pudersieb gerieben worden, dazu, und reibt es eine Weile mit einander, dann träufelt man den Saft ei-

ner halben Limonie dazu, so wie man auch die abgeriebene Schale einer Limonie dazu thut, die Masse muß zu einem Teige werden, den man mit dem Nudelwalker walken kann. Alsdann nimmt man ein kleines Weinglas und drückt mit demselben kleine runde Plätzchen von dem Teige aus; hierauf nimmt man noch ein kleineres Glas, und drückt das Mittelste von dem kleinen Plätzchen aus, so werden es runde Kränze. Aus den kleinen Plätzchen, die aus der Mitte heraus kommen, kann man mit einem Fingerhut noch kleinere Kränze machen. Dieses Konfekt legt man auf Papier, und backt es in der Tortenpfane gelbbraun.

Bittere Makronen.

Man nimmt ein und ein halbes Pfund Zucker, schlägt denselben in Stücken, tunket ihn in klares Wasser, und kocht ihn unter fleißigem Abschaumen in einem messingenen Kessel, bis er sich ziehen läßt. Alsdann werden ein Pfund süße, und ein viertel Pfund bittere Mandeln, die eine Viertelstund in kochendem Wasser gelegen, abgezogen, und mit Rosenwasser fein gestoßen sind, in den Zucker gethan, und auf dem Feuer recht umgerühret, bis daß es ganz dick ist, und ziemlich trocken wird. Wenn die Masse von dem Kessel gut abgeht, so ist dieß ein Zeichen, daß sie gut ist, und genug gekocht hat. Bey den Mandeln aber ist noch zu bemerken, daß sie hurtig in dem Mörser gestoßen werden müssen, daß sie nicht öhlig werden, weil sie dadurch ihre Schönheit verlieren. Wenn nun die Masse dick genug gekocht, nimmt man sie vom Feuer, thut sie in eine Schüssel, reibt von zwey Limonien die gelben Schalen dazu, sprüdelt von drey Eyern das Weiße zu Schnee, und thut es unter die Mandeln.

Ist die Masse noch zu dick, so kann man noch etliche Eyerklar zu Schnee klopfen und dazu thun: man kann allemahl fünf Eyweiß dazu rechnen. Wenn alles recht unter einander gerührt, macht man runde Makronen, legt ein Papier in die Tortenpfanne, und legt die Makronen darauf. Man kann auch von diesem Teige längliche Makronen auf Oblate streichen, in der Mitte die Masse etwas hoch machen, und sie in der Tortenpfanne backen. Bey den Makronen auf Oblate thut man aber wohl, wenn man auf das Papier etwas Semmelbröseln streuet, sonst backen sie sehr fest an das Papier, auch muß man ja öfters nachsehen, daß sie nicht verbrennen. Es wird diese Masse ein ganzer Theil Makronen. Will man nun weniger haben, so kann man etwa von allen die Hälfte nehmen, doch weniger nicht, denn ist es allzu wenig, so verbrennt der Zucker leicht.

Einen Bienenkorb von Makronenteig auf eine Torte zu setzen.

Man nimmt ein halbes Pfund süße und vier Loth bittere Mandeln, legt sie in heißes Wasser, und ziehet sie ab. Hierauf stößt man sie so fein wie möglich, und nimmt ein halbes Pfund feinen Zucker dazu; den Zucker läßt man auf Kohlen in Brunnenwasser getaucht zergehen, und einige Mahl aufkochen. Alsdann rührt man die Mandeln darin um, und nimmt es gleich ab, rühret darnach sechs geschlagene Eyerklar dazu, und macht einen Teig davon: sollte derselbe von dieser Masse zu dünne seyn, so kann man noch ein wenig Stärkmehl dazu thun. Von diesem Teige macht man immer runde Reife, bäckt sie gelblich, und legt sie auf einander, daß sie die Form eines Bienen-

korbs bekommen. Man kann dieselben auch auf eine Form von Holz, die wie ein Bienenkorb gemacht ist, passen, damit sie recht gleich werden. Inwendig befestigt man sie mit etwas Eyerklar; oben macht man den Korb rund, und läßt die Reife rund zulaufen, daß die völlige Gestalt eines Bienenkorbs heraus kommt; auch macht man ein Flugloch hinein, und an den Seiten von demselben Teige etliche Bienen, denen man Flügel und Augen verfertigt, und sie an kleine Drähte befestiget. Wenn nun der Korb zusammen geformt ist, läßt man ihn in den Bratofen vollends fertig backen. Alsdann kann man einen Zuckerguß darüber machen, welchen man sorgfältig aufstreichen muß, damit man die Fugen nicht verdirbt, welchen Guß man denn abtrocknen läßt. Es ist dieses ein sehr wohlschmeckendes Gebackenes, welches zur Zierde auf ein Bisquit oder andere Torten gesetzt wird.

Makronengebackenes.

Man nimmt ein Pfund gute Mandeln, ziehet sie ab, und stößt sie mit Rosenwasser recht fein, wiegt hinzu ein halbes Pfund feinen Zucker, stößt ihn klein, und setzt ihn in einem Pfandel auf, wenn er aufgekocht und abgeschäumt ist, werden die Mandeln darein gethan, und durchgerührt, bis sie nicht mehr ankleben: doch ja nicht zu viel, damit sie nicht zu trocken werden. Wenn man den Zucker mit den Mandeln abkühlen läßt, so treibt man eine Limonienschale dazu, thut auch ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und den Saft von einer Limonie hinzu, so wie auch das Weiße von sechs frischen Eyern, die zu einen starken Schnee geschlagen sind. Alsdann wird eine runde Oblate nach der Größe der Tortenpfanne geschnitten, die Masse

noch recht unter einander durchgerührt, und einen halben Finger hoch aufgestrichen. Man macht hierauf die aufgestrichene Masse mit einem Messer recht glatt, und schlägt Eyerweiß und Rosenwasser mit Zucker, streicht es auf dieselbe, belegt sie mit länglich geschnittenen Pomeranzenschalen, und bäckt sie langsam.

Zimmetkonfekt.

Man nimmt sechs Loth fein gestoße Mandeln und vier Loth Zucker, und rührt es mit dem Weißen von zwey Eyern eine Viertelstunde lang; alsdann thut man zwey Loth fein gestoßenen Zimmet dazu, und reibt es auch durch, daß es eine Masse wird, die sich formen läßt: sollte es zu dünn seyn, so kann man einen Löffel voll feines Stärkmehl darunter rühren. Hierauf macht man kleine dreyeckige Stücke Oblaten, streichet die Masse darauf, und bäckt sie auf Papier in der Tortenpfanne. Man kann verschiedene Figuren von der Oblate schneiden, und man muß die Masse einen halben Finger hoch darauf streichen, und es sorgfältig backen, daß sie nicht verbrennt.

Mandelschnitten.

Man nimmt ein viertel Pfund Zucker, und stößt denselben, auch ein viertel Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln, und ein viertel Pfund Stärkmehl, diese Masse rühret man unter einander auf folgende Art: Man nimmt zwey ganz Eyer, und schlägt sie eine Viertelstunde mit dem Zucker, alsdann thut man die Mandeln dazu, und rührt es noch etwas; zuletzt thut man das Mehl dazu, und

macht einen Teig daraus, der sich walken läßt. Diesen Teig walket man recht glatt, schneidet ihn in längliche Streifen, und bäckt dieselben auf Papier in der Tortenpfanne gelbbraun.

Zimmetbrot.

Man nimmt vier ganze Eyer, vier Eyerdotter, und ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker: dieses rühret man eine ganze Weile mit einander, thut alsdann ein Loth gestoßenen Zimmet, ein Quintel Muskatblühe, einen Löffel Rosenwasser, ein viertel Pfund klein gemengte und durchgesiebte Stärke, und ein viertel Pfund Stärkmehl dazu; dieses wird zusammen gerührt, allein nicht lange. Hierauf schneidet man ein Papier länglich, bestreicht es mit Butter, bestreuet es mit Semmelbröseln, und legt es auf das Blech in der Tortenpfanne, legt die Masse darauf, und läßt sie bey gelinden Kohlen austrocknen, worauf man es heraus nimmt, und in Scheiben schneidet, darnach wird es in der Tortenpfanne auf Papier gelbbraun gebacken.

Zuckerbrot.

Man nimmt acht frische Eyer, von welchen das Gelbe allein geschlagen und klein gerührt wird; alsdann thut man ein Pfund fein gesiebten Zucker nach und nach dazu, und schlägt den Zucker und die Eyer eine ganze Weile mit einander; hierauf thut man etwas gestoßenen Zimmet und einen Löffel Rosenwasser dazu, auch das Eyweiß von den acht Eyern, welches zu Schnee geschlagen worden; ferner ein halbes Pfund Kraftmehl und ein halbes Pfund durchgesiebte Stärke. Alles wird wohl durch einan-

der gerührt, der Teig in kleine längliche blecherne Formen, welche mit Butter dünn ausgeschmiert seyn müssen, gethan; doch ist hierbey anzumerken, daß man die Formen nur halb voll von der Masse thun muß. Die Formen setzt man entweder in den Backofen, oder in die Tortenpfanne, und läßt die Masse gelblich backen.

Französisches Zuckerbrot.

Man nimm zwey Eyer und ein Glas Wein, und schlägt es eine Weile zusammen; alsdann thut man sechs Loth Zucker, zwey Loth durchgesiebte Stärke und einen Löffel feines Weitzenmehl dazu; rührt es darauf in kleine papierene Kapseln, und backt es in der Tortenpfanne, daß es unten und oben gehörige Wärme hat. Wenn es in die Höhe geht, und anfängt gelblich zu werden, so nimmt man es heraus und läßt es in der Wärme trocknen.

Limonienbrot.

Man nimmt drey Eyweiß und von zwey Limonien die dünn geriebene Schalen, rührt diese Limonienschalen mit dem Eyweiß eine Viertelstunde lang. Alsdann thut man ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, und macht kleine runde Kuchen davon, welche man mit einem Löffel formiren kann wie man will: man legt sie auf Papier, und backt sie in der Tortenpfanne bey gelindem Feuer, bis sie auflaufen; alsdann nimmt man sie heraus, und trocknet sie bey der Wärme ab.

Zuckerplätzchen.

Man schlägt vier frische Eyer eine Viertelstunde, alsdann thut man ein halbes Pfund durch ein Pudersieb gesiebten gestossenen Zucker darunter, schlägt es noch eine Viertelstunde mit einander, und rührt so viel Kraftmehl darunter, daß es ein Teig wird. Alsdann läßt man es durch einen Trichter in kleine Plätzchen auf ein mit Butter bestrichenes Papier laufen, und backt es langsam.

Eine Art Biskuit.

Man schlägt das Gelbe von acht Eyern eine Viertelstunde lang; alsdann thut man drey viertel Pfund fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker darunter, und rühret es noch eine Viertelstunde mit einander. Hierauf schlägt man die acht Eyerweiß zu Schnee, und rührt sie dazu. Zuletzt rühret man drey viertel Pfund Kraftmehl dazu, und etwas geschnittenen Citronat, gestoßenen Zimmet und Nägerln. Darauf legt man ein Papier in die Tortenpfanne, schneidet längliche, auch runde Oblaten, streichet die Masse darauf, und bestreuet sie mit grob gestoßenem Zucker und backt sie bey langsamen Feuer.

Zwieback zu machen.

Man muß immer etwas Zwieback vorräthig haben, damit man denselben im Fall der Noth gebrauchen kann. Daher ist es gut, wenn man denselben selbst backen kann. Ordinären Zwieback bäckt man auf folgende Art. Man nimmt ein Pfund Mehl, ein viertel Pfund Zucker, und vier Eyweiß; daß letztere schlägt man mit etwas lauwarmen Wasser, thut

den Zucker und das Mehl dazu, und rühret es recht unter einander. Alsdann formiret man Zwieback daraus, und bäckt sie auf einem Blech in dem Backofen. Wenn sie aus demselben kommen, schneidet man sie durch, und backt sie noch ein Mahl, daß sie gelblich und trocken werden, und hebt sie zum Gebrauch in einem reinen leinenen Beutel, den man aufhängt, auf.

Gefüllter Marzipan.

Man nimmt ein halbes Pfund gute Mandeln, legt dieselben eine Viertelstunde lang in Wasser; alsdann zieht man sie ab, und stößt sie mit etwas Rosenwasser so fein wie möglich. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund klein gestoßenen Zucker, und thut denselben unter die gestoßenen Mandeln, setzt es auf ein gelindes Kohlenfeuer, und rühret es so lange, bis es nicht mehr anklebet. Alsdann mengt man etwas gestoßenen Zucker mit feinem Mehl, breitet es auf dem Nudelbret ganz dünn aus, und legt den Teig darauf, und walket ihn ganz dünne. Sonach streichet man denselben mit dem Messer auf eine große Oblate, die wie ein Stern oder Rose ausgeschnitten ist, nimmt hierauf Eingesottenes von welcher Art des Obstes es sey, und streichet es auf den Teig, auf denselben wird auch ein Rand von Teig gemacht, der auch von Mandeln, Zucker und etwas Eyweiß, wie der Makronenteig, zubereitet ist. Dieser Rand wird aber ganz schmal und rund gemacht. Der Teig wird alsdann in den Ofen gesetzt und langsam gebacken, hierauf wird ein Eis von feinen Zucker auf denselben auf folgende Art gemacht: Man nimmt zwey Eyweiß, und schlägt sie recht durch: alsdann thut man unge-

fähr zwölf Löffel voll fein gestoßenen Kanarienzucker und etliche Tropfen Limoniensaft dazu, rührt es unter einander, und streichet es ganz dünn auf den Teig: man muß aber sehr behuthsam bey dem Backen seyn. Wenn das Eis auf dem Teige ist, muß es bloß abtrocknen. Man kann ihn auch mit Streuzucker bestreuen; auch belegt man denselben mit eingemachten Rosenäpfeln und eingemachten Pomeranzenschalen, formirt Blumen von eingemachten Früchten darauf, und läßt es antrocknen.

Ein Zuckerguß oder Eis.

Man macht denselben auf folgende Art: Man stößt den allerfeinsten Zucker so fein wie möglich, und reibt ihn durch ein Pudersieb; alsdann schlägt man etliche Eyweiß zu Schaum, und thut so viel Zucker darunter, daß es ganz dick wird, und streichet es dann auf eine Torte. Will man den Guß säuerlich haben, so nimmt man von einer Limonie den Saft, rühret ihn mit Eyweiß und Zucker, streichet die Masse auf die Torte, und läßt es abtrocknen. Will man Zucker färben, so kann man sich dazu unschädlicher Farben bedienen, so nimmt man sich zum Beyspiele zu braun, Chokolade; indeß gefällt mir ein weißes Eis besser, als gefärbter Streuzucker.

Kleine Zuckerbrezeln.

Man nimmt ein viertel Pfund Zucker, und stößt denselben recht klein, alsdann nimmt man ein viertel Pfund Mandeln, ziehet dieselben ab, und stößt sie mit Rosenwasser gleichfalls recht klein. Hierauf läßt man ein viertel Pfund Zucker zergehen, und thut ein viertel Pfund Mehl dazu. Alles dieß wird zu einem

einem Teig geknetet, in Streifen geschnitten, und Brezerln daraus gemacht, die auf einem mit Butter beschmierten Papier in der Tortenpfanne gebacken werden.

Eine Art Pfeffernüsse.

Man nimmt ein halbes Pfund feinen Zucker, und stößt denselben klein, dazu nimmt man ein viertel Pfund Mehl, ein halbes Loth Kardemomen, ein wenig weißen Pfeffer, und drey ganze Eyer, dieses alles rühret man unter einander und knetet es. Wenn es nicht mehr an die Finger klebt, macht man lange Reihen davon, schneidet sie in kleine Stücken, und macht sie rund wie Nüsse, legt sie alsdann auf Papier in die Tortenpfanne, und läßt sie gelblich backen.

Geröstete Mandeln.

Man nimmt ein viertel Pfund wohl ausgesuchte Mandeln, ferner ein viertel Pfund Zucker, und ein halb Loth Zimmet. Alles dieses thut man in eine Casserolle, gießet ein klein wenig Wasser darauf, und rühret es recht durch, bis die Mandeln braun werden. Alsdann werden sie auf ein Bret gethan, und aus einander gemacht.

Geröstete Zimmetmandeln.

Man nimmt ein Pfund Zucker und kocht denselben, daß er schaumet. Hierauf nimmt man zwey Pfund lange Mandeln, thut sie in den Zucker, und rühret sie über Kohlen, bis sie anfangen ziemlich trocken zu werden. Alsdann streuet man drey Loth gestoßenen Zimmet über den Zucker und die Man-

deln, und rühret dieselben nur um, daß sie trocken werden. Wenn die Mandeln anfangen zu knacken, so ist es ein Zeichen, daß sie bald gut sind, da man sie alsdann auf eine Schüssel legt. Was nun von dem Zucker und Zimmet übrig bleibt, das sich nicht an die Mandeln angehängt, kann man aufheben, es wieder stoßen, und auf die Zukunft gebrauchen.

Aufgelaufenes von Zucker.

Leget gestoßenen Zucker nebst Citronenzucker auf einen Tisch, schlaget von einem Ey das Weiße dazu, und machet davon einen Teig an, rollet ihn dünne aus, schneidet kleine Stücken davon, oder stechet sie mit einem ganz kleinen Ausstecher aus, leget sie auf ein mit Papier belegtes Blech, und backet sie gut ab. Wenn sie gut seyn sollen, so müssen sie beynahe eines Zolls hoch werden.

Quitten-Hollipen.

Wenn dieselben ganz reif sind, so werden sie geschält, in Stücken geschnitten, und im Wasser weich gekocht, man zwenget sie dann durch einen Durchschlag, thut einen guten Theil gestoßenen Zucker und auch Citronensaft darunter, und läßt sie ganz dick einsieden. Nun muß man diese Marmelade auf dem Boden einiger Teller ganz dünne streichen, an einem warmen Ofen trocknen lassen, und so bald es sich thun läßt, zusammen rollen.

Bonbongs.

Kochet drey viertel Pfund des feinsten Zuckers zum schwachen Fluge, presset von zwey Citronen den Saft darein, und lasset so dick einkochen, bis er

wie Syrup wird. Um zu sehen, ob er gut ist, tauchet die Fingerspitze darein, und haltet sie gleich in frisches Wasser: wenn er wie Glas springt, so ist er fertig. Gießt ihn dann auf ein sauberes Blech, damit er von einander läuft, schneidet kleine Stücken davon, weil er noch warm ist, wickelt sie dann in buntes Papier, und gebt sie zum Deserte.

Wienerzelten.

Schlaget drey viertel Pfund Zucker mit fünf Eyern zu einem weißen Schaum, mischet dann gestoßenen Zimmet, Nelken, fein gehackte Citronenschale und einige eingemachte Wälsche Nüsse darunter, nehmet auch drey viertel Pfund Mehl dazu, rollet diesen Teig auf einem Tisch aus, schneidet kleine Stücken davon, und backet sie gut ab.

Chokoladebrot.

Schlaget von fünf Eyern einen festen Schnee, mischet dann die Gelben nebst ein viertel Pfund Zucker dazu, schlaget es auch auf gelindem Feuer lauwarm und dann wieder kalt. Zuletzt ziehet sechs Loth Mehl und vier Loth geriebene Chokolade darunter, und backet es in papiernen Kapseln. Wenn es kalt geworden, so schneidet es in kleine Stücken und braunet sie.

Ein gut stärkendes Magenkonfekt.

Nimm ganz klar gestoßene Mandeln ein Pfund, ganz zu Pulver geriebenen und gestoßenen Zwieback ein Pfund, fein durchgesiebten Zucker zwey Pfund, eingemachten Ingber acht Loth, Muskaten acht

Loth, Bisam zehn bis zwölf Gran, Citronenessig ein halb Quentel, das Gewürz stoße klein, und den Ingber mache auch so klein als du kannst, mische es wohl unter einander, und feuchte es mit Rosenwasser so viel an, daß es zu einer Masse wird, dann theile es aus, wälgere es aus einander, und drucke es in eine hölzerne Form, dörre es bey gelindem Feuer in einer Pfanne ab, so ist es fertig. Es ist eine Herz- und Magenstärkung.

Von verschiedenen Sulzen und Eingesottenen.

Spanische Weichselsulz.

Es werden von den Weichseln die Körner ausgelöst und gestoßen, gib sie mit einer Maß Österreicherwein in ein messingenes Beck, von einer Pomeranze und Limonie den Saft, und von einer halben Limonie die Schäler, ein ganzes Zimmet, drey viertel Pfund feinen Zucker, wenn es nicht genug ist, kann man mehr nehmen: dieses läßt man auf einer Gluth wohl aufsieden, hernach seihet man es durch ein doppeltes Tuch, und sulzet es mit der Hausenblase wie die Limoniensulz; man kann auch ganze frische Weichseln darin sulzen.

Plamaschee.

Nimm auf eine Maß Rahm ein halbes Pfund Mandeln, schwelle sie, ziehe sie ab, und stoße sie klein, feuchte sie aber im Stoßen öfters mit Rahm an, gib sie in eine Rein, die noch nicht viel gebraucht ist, gieß den Rahm darauf, gib ein Stückel ganze Vanille dazu, und Zucker was nöthig ist, hernach setze es auf eine starke Gluth, rühre es aber öfters um, und laß bey einer Viertelstunde sieden, gib die Hausenblase gleich hinein, und laß gemach überkühlen, damit man es durcharbeiten kann, hernach drucke es durch ein sauberes Tuch, zuletzt streiche es mit dem Kochlöffel durch, und rühre es öfters; wenn es ausgekühlt ist, so gib es in die Sulzschalen. Statt der Vanille kann man bittere Mandel oder Pomeranzengeruch geben.

Der Schadoo.

Nimm auf ein Seidel guten Wein zehn Eyerdotter, ein gutes Stück Zucker, ein Stückel ganzen Zimmet, eine ganze Limonienschale, dieses alles gib in ein sehr reines Häfen, sprüdle es gut durch einander, setze es zu einer Gluth, und sprüdle es bis es zu steigen und dick zu werden anfängt, gib es in ein Becherl, oder auf eine Schüssel, sie wird auch über den Pudding gegeben.

Pomeranzensulz.

Man reibet vier Pomeranzen und drey Limonien mit einem Pfund Zucker ab, aber nur das Gelbe, daß es nicht bitter wird; den Zucker, den Saft von Pomeranzen und Limonien gibt man in

ein messingenes Beck, und eine halbe Maß Tokayer oder Muskatwein dazu, den Zucker läßt man darin auflösen, seihet es durch, sulzet es mit einem Loth Hausenblase, wie die andern Sulzen, seihet es aber nochmahl durch, und füllet die Gläser damit. Man läßt es ohne Hausenblase eine viertel Stunde sieden.

Ribiselsulz.

Man zupfet ein halbes Pfund Ribisel, richtet sie mit einem Pfund Zucker in ein messingenes Becken, gießt ein halbes Seidel Wasser darauf und läßt es sieden; wenn es gesotten hat, drücket man es durch ein Tuch, und läßt es wieder sieden, bis es sich sulzet, und gesulzet vom Löffel fällt: hernach setzet man es sammt dem Beck in frisches Wasser, die Sulz gibt man auf frische gezupfte Ribisel, mischet es wohl unter einander, und gibt sie auf einer Schale zur Tafel.

Limoniensulz.

Nimm zehn Stück saftige Limonien, reibe von vier die Schalen mit Zucker ab, hernach seihe es durch ein Haarsieb, gib den auf Limonien abgeriebenen Zucker hinein, und wenn die Sulz nicht süß genug ist, so gib einen andern Zucker hinein, hernach nimm ein halbes Seidel Milch, und gieß die Hälfte unter die Sulz, und laß eine Weile stehen, bis die Milch zum Topfen wird, nimm sodann ein dickes Serviett, gieß die Sulz darauf, und laß es schön langsam durchseihen, hernach gib zwey Loth fein ausgelöste Hausenblase darunter, mische sie mit einem Silberlöffel wohl unter ein-

ander, gieß sie in die gehörige Sulzschalen, und laß es auf dem Eis, oder sonst auf einem kalten Orte sulzen.

Die Hausenblasen aufzulösen.

Nimm auf diese Sulz zwey Loth geschnittene Hausenblase, wasche es sauber aus, gib es in eine Reine, gieß ein halbes Seidel Wasser darauf, gib ein kleines Stückel Zucker daran, setze es auf eine gemache Gluth, daß sie sich ganz langsam auflöst, rühre es immer mit einem reinen Kochlöffel um, damit es sich nicht anbrennet; wenn sie wohl aufgelöst ist, so seihe es durch ein dickes Tuch, drücke es aber nicht aus, sonst wird sie trüb. Auf diese Art gibt man es unter die Sulzen; es muß aber nur so viel warm seyn, daß sie laufen kann.

Weinsulz.

Es wird ein Loth Hausenblase zerschnitten, und sie sauber ausgewaschen, das Wasser abgesiehen, hernach bindet man etliche Blühen Saffran, etwas Ingber und Nägerl in eine Leinwand, und läßt es in einer Halben Steyrischen Wein eine Stunde weichen; dieses nimmt man heraus, und gibt die Hausenblase hinein, man läßt es mit stetem Rühren in einem Beck ein Paar Sud aufthun, gibt vier und zwanzig Loth gestoßenen Zucker, und von vier Limonien den Saft hinein, man seihet es einige Mahl durch ein reines Serviett, und läßt es an einem kalten Ort sulzen.

Marillensulz.

Die Marillen schälet man und schlägt sie, wenn sie gesotten sind, durch ein Haarsieb; dann nimmt man ein Pfund Sulze, und drey viertel Pfund Zucker in ein Beck, gießt ein halbes Seidel Wasser darauf, und läßt den Zucker auflösen; man muß es ganz gelind so lange sieden lassen, bis ein Tropfen davon, auf einem zinnernen Teller gethan, sich sulzet; alsdann läßt man es auskühlen, und füllet es in die Gläser.

Dierndelsulz.

Man gibt in ein Beck ein großes Seidel Wasser, und ein Maß Dierndel, man läßt es sieden, bis sie die Farbe verlieren, dann seihet man es ab, löset ein Loth gewaschene Hausenblase in einem halben Seidel Wasser auf, und mischet die geläuterte Hausenblase, das Abgesottene und Durchgezogene von den Dierndeln, und sechzehn Loth Zucker in einem zinnernen oder irdenen Gefäß zusammen, läßts aufsieden, gießt es auf ein Tuch einige Mahl auf, und läßt es sulzen.

Gesulzte Pomeranzen mit dreyerley Farben.

Man schneidet von schönen dicken Pomeranzen ein kleines Deckerl herab, höhlet das Inwendige heraus, leget die Pomeranzen ins Wasser, und machet die Sulze also: Die Weiße macht man Plamaschee von Mandeln, Zucker und Rahm, auch etwas wenig Hausenblase, mit dieser füllet man die Pomeranzen viertel Theil voll; hernach machet man die zweyte roth: man nimmt rothen Wein, Zucker,

ganze Nägerl, Zimmet, und läßt es gut sieden, auch mit Hausenblase, und zuletzt etwas Alkermessaft dazu; dieses läßt man durchlaufen, und füllet die Pomeranzen halben Theil damit an, wenn das andere schon gesulzet ist: auf die rothe, wenn sie gesulzet ist, gibt man wiederum weiße darauf; alsdann von den Pomeranzensaft die dritte, und füllet sie ganz voll an. Wenn alle Sulzen gut gesulzet sind, schneidet man sie in der Mitte von einander, und gibt sie zur Tafel. Die Sulzen probiret man vorher, wenn sie sich nicht sulzen, hilft man mit der Hausenblase.

Weichselsulz.

Nimm im Sommer einen guten Theil Weichseln, stoße sie im Mörser, doch ohne Kern, stoße zwey oder drey ganze Gewürznägerl, und ein wenig Zimmet mit, hernach thue es in einen reinen Weidling, gieß ein halb Maß Wasser darauf, rühre es mit einem Kochlöffel wohl durch einander ab. Wenn du Zeit hast, so laß ein Paar Stund stehen: hernach drücke es durch ein dickes Tuch, gib von vier oder fünf Limonien den Saft dazu, gib Zucker, wo nöthig ist, läutere es mit Milch wie die Limoniensulz, gieß es auf, gib die Hausenblase darunter, und laß es sulzen, vermische die Hausenblase mit gesottenem Weichselsaft.

Ribisel einzumachen.

Nimm gestoßenen Zucker ein Pfund in ein Beck von Messing, gieß nicht gar ein Seidel Wasser darauf, nimm ein Pfund fein abgezupfte Ribiseln, wasche sie rein, seihe sie durch ein Nudelreuterl ab,

rühre sie unter den Zucker, und laß es sieden, bis sie sulzig werden, stelle sie mit dem Beck in ein frisches Wasser, bis sie überkühlt, und dick worden sind, mache ein Glas warm, fülle sie darein, und laß offen stehen.

Erdbeersulz.

Es werden ein und ein halb Pfund Erdbeere in ein Beck genommen, drücket von zwey Limonien den Saft daran, und läßt es stehen; hernach siedet man eine Halbe Wasser mit vierzehn Loth Zucker, dann gießt man ein halb Loth aufgelöste Hausenblase hinein; dieses alles gießt man siedend über die Erdbeeren, und läßt es stehen, bis sie die Farbe verlieren, man seihet es durch, und gibt sie gesulzet in den dazu gehörigen Schalen.

Gesulzter Italiänischer Salat.

Man nimmt Essig, Wein und Wasser, Essig aber etwas mehr, ganzes Gewürz, Nägerl, Zimmet, Pfeffer, Ingber, ganze Limonienschäler, Kudelkraut und Lorbeerblätter; dieses läßt man sieden, hernach löset man Hausenblase auf, und gibt solche auch hinein. Man probiret vorher ob es sich sulzet: alsdann gießt man die Hälfte in den Model. Wenn sich das gesulzet hat, gibt man Italiänischen Salat darauf, jedoch ohne Essig und Öhl, und die übrige Sulz darüber. Einen Karpfen oder andern Fisch kann man auch so sulzen: Man siedet den Fisch vorher blau ab, und legt ihn in die Sulz.

Weichseln einzumachen.

Nimm ein halb Pfund Zucker, schütte in ein Beck ein halbes Seidel Wasser darauf, laß ihn sieden, so bald er aber siedet, so nimm ein halb Pfund Weichseln mit halben Theil abgeschnittenen Stänzeln, wasche solche in frischem Wasser aus, und laß ie in Zucker sieden, bis sie durchsichtig werden, so, daß man auf den Kern hinein sieht, laß sie in einem Weidling über Nacht stehen, seihe sie ab, und laß den Zucker im Beck sieden, bis er einen gesulzten Topfen macht, thue die Weichseln hinein, laß sie ieden bis sie sulzig sind, kühle sie ab, und fülle sie in. Die Amarellen werden eben so, wie die Weichseln eingemacht.

Dierndeln einzumachen.

Gieß auf ein viertel Pfund Zucker ein wenig Wasser, laß ihn sieden, so bald er siedet wasche ein iertel Pfund große und schöne Dierndel aus, und hue sie darein, und laß sie darin sieden, bis sie lind nd, lasse sie über Nacht in einen Weidling stehen, nd seihe den Zucker wieder ab, laß solchen auf der Gluth wieder sieden, und so bald er siedet, thue die Dierndeln darein, und siede sie, bis sie sich sulzen, ülle sie sodann in die Gläser.

Gesulzte Pelzkirschen.

Es wird von schönen Pelzkirschen der halbe Stängel weg geschnitten, dann stoßt man andere chlechte Kirschen sammt den Kernen, gießt ein weig Wasser daran: hernach schlägt man sie durch, nd seihet den Saft durch Tücher; diesen gibt man

in ein Beck, mit einem Stück Zucker, Gewürznägerl, Zimmet, Limonienschäler, und läßt es sieden, auch die Kirschen siedet man darin, aber nicht zu weich. Man nimmt sie heraus, gibt aufgelöste Hausenblase hinein, läßt es gut versieden; zuletzt gibt man ab- geschlagene Eyerklar hinein, daß es sich läutert, her- nach gießt man es auf Tücher, läßt es einige Mahl auf die Kirschen, und setzet es auf Eis, daß es sich sulzet.

Gesulzte Milch.

Man läßt eine Maß Rahm sieden, davon gibt man etwas in einen Hafen, wenn es kühl ist schlägt man vier ganze Eyer, und von acht Eyern die Klar daran, und machet es mit Zucker sehr süß, man gießt den übrigen Rahm hinein und rühret es wohl unter einander, setzet es auf eine Gluth, und läßt es so lange stehen, bis es dick wird, man muß es aber beständig rühren, daß es sich nicht anbrenne oder bröcklich werde: man sprüdelt es gut ab, gießt es in eine Schale, läßt es sulzen, und bestreuet es mit ge- hackten Pistazien.

Aepfel in einer rothen Sulz.

Man nimmt vier Taffetäpfel, sticht sie mit dem zugehörigen Eisen aus, hernach läßt man sie in einem messingenen Pfandel siedend werden. Wenn sie übersotten sind, seihet man sie ab, und ziehet das Häutlein davon weg, alsdann legt man sie zier- lich in die Schalen, drücket von einer Limonie den Saft darein, und machet die Sulz also: Man nimmt ein großes Seidel guten Wein, dreyßig Ge-

würznägerl, ein halbes Loth ganzen Zimmet, auch von einer halben Limonie die Schäler in ein Beck, und läßt es wie ein weiches Ey sieden, man legt ein Stück Zucker von zwölf Loth, und ein Loth ausgewaschene, aufgelöste und geläuterte Hausenblase hinein, man läßt es noch ein wenig sieden, färbt es mit Alkermessaft, läßt es durch ein Serviett laufen, und dieses einige Mahl, wenn sie klar ist, gießt man einige Löffel voll davon über die Äpfel, läßt es sulzen, gießt die andere Sulze darüber, setzt es auf ein Eis, oder an ein kaltes Ort, daß es sich sulzet, und gibt es zur Tafel.

Quittenspalten.

Schneide von geschälten Quitten Spalten, laß sie in einem Wasser sieden, bis sie weich werden, seihe sie ab, nimm ein Pfund Quitten und ein halbes Pfund Zucker, gieß ein halbes Seidel Wasser, darauf, laß sieden, bis sie schön durchsichtig sind, lasse sie sonach zwey Tage in einem Weidling stehen, seihe sie ab, laß den Zucker sieden, und da er siedet, lege die Spalten darein, laß wieder sieden, bis sie einem gesulzten Krapfen machen, laß sie in einem Weidling kühlen, und fülle sie in das Glas. Will man sie roth haben, so färbt man sie mit Dornesol.

Die gestockte Milch.

Auf ein Seidel Rahm nimmt man drey ganze Eyer und einen Dotter, Zucker so viel genug ist, und Limonienschäler darauf gerieben; man sprüdelt es in einen Hafen gut ab, setzet es sammt dem Hafen in siedendes Wasser, und läßt es drey Viertel-

stunde stehen, gießt es alsdann in die Schalen, streuet Zucker darauf, und bräunet es mit einer heißen Schaufel.

Geschäumter Schnee in Milch.

In einer Rein läßt man eine halbe Maß Milch sieden, hernach schlägt man einen festen Schnee von Eyerklar, und wenn die Milch siedet, legt man den Schnee löffelweis, so viel Platz hat, hinein, man läßt ihn aufsieden, kehret ihn um, und gibt ihn auf eine Schüssel, Zucker und Zimmet darauf; den übrigen Schnee kochet man ein, wie den ersten, und gibt ihn mit kleingeschnittenen Pistazien bestreuet auf die Tafel.

Gesulzte Pfirsige.

Man schälet Pfirsige, schneidet sie von einander, und nimmt die Kerne heraus. Die halben Pfirsige legt man auf eine zubereitete Schale, bestecket sie mit Pistazien, drücket Limoniensaft darauf, daß sie weiß bleiben. Nachdem reibet man sechs Limonien auf Zucker ab, und gibt noch funfzehn Loth zerstoßenen Zucker in einen Weidling dazu, alsdann löset man ein halbes Loth Hausenblase in einer halben Maß siedenden Wasser auf, gießt es auf den Zucker und Limoniensaft, der von den sechs Limonien ausgedrückt werden muß. Wenn der Zucker aufgelöset ist, gießt man solches auf Leintücher, und alsdann die Hälfte klare Sulz auf die Pfirsige. Wenn dieses gesulzet ist, gießt man die andere Hälfte darüber, und läßt es stehen.

Zwetschgensalsen.

Laß die Zwetschgen in einen kupfernen Beck in Wasser stehen, bis sie gelb werden, bespritze sie sodann mit frischem Wasser, und laß sie über Nacht stehen, schlage sie durch ein haarenes Sieb, nimm alsdann ein Loth gefähten Zucker, und ein Pfund Salsen, röste es auf einer Gluth, bis es sich von der Pfanne schält, fülle sie in die Gläser.

Dierndelbeersalse.

Schlag die Dierndelbeer durch ein Sieb, und wäge so viel gefähten Zucker dazu, als du Salsen an Gewicht hast, rühre es durch einander, und laß sieden, bis es sich von der Pfanne schält, und fülle sie ein.

Gesulzte Quitten.

Man gibt in ein Beck drey viertel Pfund Zucker, und zwey und ein halbes Seidel Wasser, läßt es schon sieden, und den Faum nimmt man immer herunter, die feinen Schalen von einer ganzen Limonie dazu, läßt es in den gesottenen Zucker liegen. Nachdem schneidet man sieben oder acht Quitten in der Mitte von einander, löset die Kerne heraus, und läßt sie im Wasser, aber nicht zu weich sieden; alsdann legt man sie in kaltes Wasser, schälet sie, und legt sie in den siedenden Zucker, drücket von einer Limonie den Saft darauf, und läßt es noch ein wenig sieden, bis man glaubt, daß sie weich genug sind, dann nimmt man sie heraus, belegt sie mit den Limonienschälern, und läßt den Zucker so lang sieden, bis er schön vom Silberlöffel fällt, und sich

sulzet; dann seihet man es durch ein reines Tuch, richtet die Quitten mit eingemachten, oder mit ausgelösten Zirbisnüssen mit Dornisol gefärbt gestiftelten Mandeln, und Pistazien. Die übrige Sulz gibt man zierlich stückelweise hinein, man kann auch den Rand mit gehackten Pistazien zieren.

Marillensalse.

Es werden zeitige Marillen geschälet, und die Körner heraus gelöst, hernach schlägt man si durch ein Sieb, daß die Salse fein wird. Auf ein Pfund Salse nimmt man drey Vierting Zucker, diesen läßt man in einem Beck mit ein und ein halben Seidel Wasser sieden, bis es schwere Tropfen wirft, dann die Salse hinein, und läßt es gemach sieden, bis ein wenig auf einen Teller gethan, sich sulzet, alsdann läßt man es auskühlen, und füllet sie in die Gläser.

Hetschebetschsalsen.

Nimm Hetschebetsch, laß sie weich werden, treib sie durch ein haarenes Sieb, nimm zu ein Pfund Salsen ein Pfund Zucker, laß solchen in ein und ein halb Seidel Wasser sieden, bis es einen Faden spinnt, rühre solchen unter die Salsen nach und nach, nimm Limonienschäler dazu, und fülle sie in ein Glas.

Weichselsaft zu machen.

Nimm schöne zeitige Weichsel, zupfe die Stängel ab, stoße sie sammt den Körnern klein, seihe sie durch ein grobes Tuch, laß den Saft in einen wollenen Sack laufen, daß er klar wird, zerschlage

auf

auf eine Maß solchen Saft zwey Pfund Zucker brockenweis, und lege ihn darein, laß ihn über Nacht in einem weiten Einmachglas stehen, und rühre ihn auf, bis der Zucker zergangen ist, zerstoße zwey Loth Zimmet und ein Loth Gewürznägerl gröblich, rühre es im Saft unter einander, verbinde das Glas gut mit einer Blase, laß es fast drey Wochen in der Sonne stehen, nachdem aber kann man ihn hinstellen, wo man will. Wenn man einen Weichselwein trinken will, so kann man auf eine Maß weißen Wein, ein Glasel Saft nehmen, denn er ist mit dem weißen Wein viel besser gemischt, als mit dem rothen.

Eingesottene Weichseln.

Man schneidet von den Weichseln den halben Stängel ab, und nimmt davon ein Pfund, auch ein Pfund Zucker, auf den Zucker gießt man ein Seidel Wasser, läßt ihn sieden, und gibt die gewaschenen Weichseln hinein, wenn man den Kern sieht, nimmt man sie heraus, und läßt den Saft noch dicker einsieden, und wenn er dick genug ist, gibt man die Weichseln wieder hinein, läßt sie noch ein wenig abrauchen, bis es wieder gesulzte Tropfen wirft, und füllt sie in die Gläser.

Maulbeersaft.

Die Maulbeere drücke durch ein Tuch, und nimm ein halbes Seidel Saft, ein Pfund Zucker, und ein messingenes Beck, setze ihn auf das Feuer, laß ihn sieden, bis er dicklich wird, sich am Löffel hängt, und gesulzet fallt, laß ihn kühlen, und fülle ihn in die Gläseln, laß ihn ein Paar Tage offen

stehen; wenn ein Saft noch übrig ist, so füllt man die Krägen der Gläser voll an, und thut ein Mandelöhl darauf, oder ein zerlassenes Wachs und verbindet ihn.

Himbeersaft zum Abgießen.

Zerdrücke mit einem Löffel schöne rothe Himbeer gut, gieße auf eine Halbe Himbeer ein Seidel Weinessig, binde sie mit doppeltem Papier wohl zu, daß der Geruch nicht auslauft, laß sie im Keller vier Tag stehen, laß sie hernach durch einen wollenen Sack laufen, was gern herab gehet, auf ein Seidel nimm drey viertel Pfund Zucker in ein messingenes Beck, lasse es sieden, bis es ein wenig dicklich am Löffel hält, aber nur nicht zu dick, denn er ist geschwind fertig, laß ihn ein wenig überkühlen, und fülle ihn in Gläser ganz, wenn er sich setzet. Hast noch einen Saft übrig, so fülle die Gläser damit an, in ein Paar Tagen thue Öhl darauf, und vermache es, wenn man will, dann nimmt man anstatt Essig Limoniensaft dazu.

Alkermessaft.

Man zerquetschet Alkermesbeeren in einen Weidling, gießt ein Seidel siedendes Wasser darauf, und läßt es über Nacht stehen, den andern Tag drückt man es durch ein Tuch, gibt ein halbes Pfund feinen Zucker dazu, und läßt es gemach sieden, aber nicht zu lang, weil er eher als andere Säfte dick wird.

Grüne Nüsse einzumachen.

Die grünen Nüsse werden mit einer Spennadel getupfet, wirft sie in ein frisches Wasser, und wässert sie durch neun Tage, jedoch alle Tage frisches Wasser darauf; dann läßt man sie mit frischem Wasser ganz gemach sieden, bis man eine Spennadel ganz leicht hinein bringt. Alsdann löset man Zucker in Wasser auf, darnach man viel nöthig hat, auf ein Pfund Zucker ein Seidel Wasser. Wenn er gesotten und ausgekühlt ist, spicket man die Nüsse mit Limonie, Zimmet und Nägerl, gießt den kalten Zucker darüber. Man läßt es zwey oder drey Tage stehen, seihet den Zucker herunter, legt noch ein Stück dazu, läßt ihn wieder sieden und kalt werden, gießt ihn wieder darauf, und also siedet man ihn fünf oder sechs Mahl, bis man glaubt, daß die Nüsse genug angesogen sind, und der Zucker dick genug ist.

Die kleinen grünen Pomeranzen einzumachen.

Man durchsticht die Pomeranzen einige Mahl mit einer großen Spennadel, legt solche in ein frisches Wasser, läßt sie über Nacht darin liegen, dann läßt man sie im Wasser gut sieden. Das thut man fünf Mahl, daß das Häutige davon kömmt; dann läßt man sie über Nacht in frischem Wasser liegen. Am anderten Tag siedet man sie wieder, bis sie mürbe werden, und das Wasser sich nicht mehr gelb, sondern schön grün färbet; dann nimmt man auf ein Pfund Pomeranzen fünf viertel Pfund Zucker, den halben Theil löset man mit einem halben

Seidel Wasser auf. Wenn er gesotten und ausgekühlet ist, richtet man die Pomeranzen in ein Glas, und gießt den kalten Saft darauf, läßt ihn über Nacht stehen: den andern Tag seihet man den Saft herunter, nimmt den übrigen Zucker dazu, läßt ihn wieder dick einsieden, und dieses so oft, als es nöthig ist, daß sich die Pomeranzen recht einsaugen, und der Saft dick genug ist.

Die grünen Nagawitz- oder Muskatellerbirnen einzumachen.

Man durchsticht die Birnen, welche noch nicht gar zu zeitig sind, durch die Botzen abwärts mit einer Spennadel, damit der Zucker hinein kömmt; dann siedet man grüne Zwetschgen, und in diesem Wasser die Birnen, bis sie ganz grünlich aussehen und weich sind, hernach wäscht man sie in frischem Wasser aus, und nimmt auf ein Pfund Birnen ein Pfund Zucker, dieses läßt man mit einem Seidel Wasser zu einem dicken Saft sieden, richtet die Birnen in ein Glas, den kalten Zucker gießt man darüber, und läßt es zwey oder drey Tage stehen: den Zucker seihet man alsdann wieder ab, gibt noch ein Stück dazu, läßt ihn abermahl dick einsieden, und gießt ihn wieder darauf, und dieses so oft, als man glaubt, daß es nöthig sey, damit sie gut und schön sind.

Pomeranzenblüthe einzumachen.

Man nimmt schöne große Pomeranzenblüthe, gießt siedendes Wasser darauf, und läßt es in einem zugedeckten Geschirre stehen, daß kein Dunst davon kömmt, man läßt sie aber nur so lange ste-

hen, bis sie weich sind, und nur so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind. Die Pomeranzenblüthe nimmt man heraus, wäscht sie in frischem Wasser aus, machet einen dicken Saft, und gießt ihn kalt auf die Pomeranzenblüthe; man läßt es einen Tag stehen, seihet den Saft wieder ab, gibt ein Stück Zucker dazu, und gießt ihn wieder darauf: dieses wiederhohlt man, so oft es nöthig ist. Das vorletzte Mahl aber drücket man auf die Blüthe etwas Limoniensaft.

Die Weinschärling mit Träubeln einzumachen.

Diese werden sauber geputzet, und mit einer Spennadel hinein gestochen, dann brennet man sie mit einem siedenden Wasser ab, und läßt sie stehen; hernach nimmt man auf ein Pfund Weinschärling, drey viertel Pfund Zucker, diesen läßt man im Wasser dick sieden, und gießt ihn kalt auf die abgeseihten Weinschärling, man läßt ihn darauf stehen, und wenn er wieder dünn wird, seihet man ihn ab, läßt ihn abermahl mit einem Stück Zucker sieden, und dieses so oft, bis sie endlich dick genug sind.

Amrellen einzumachen.

Man stutzet die Stängel, und setzet die Amrellen gewaschen mit Wein, Wasser, Zucker und Zimmet, auch Limonienschälern auf das Feuer, und läßt es sieden, bis sie weich sind; dann legt man sie auf ein Sieb, den Sud läßt man einsieden, bis er ein dicker Saft wird, und gießt ihn auf die Am-

rellen. Eben also machet man Weichsel, Pfirsige, Marillen und dergleichen ein.

Von Gelleen, Gallerten, Kreemen und Schnee.

Ein gutes Gellee.

Man nimmt zwey Pfund recht gutes geraspeltes Hirschhorn, und wäscht es so lange mit Brunnenwasser, bis das Wasser so klar ist, als es von den Brunn kömmt; es muß wohl zwölf Mahl gewaschen werden. Das Unreine läßt man bey jedem Mahle des Abwaschens auf dem Grunde, und nimmt nur das Hirschhorn oben ab, und gießt es immer durch einen Durchschlag. Hierauf thut man es in eine neu glasirte Rein, gießet fünf Maß klares Brunnenwasser darauf, schneidet von zwey Limonien die Schalen dazu, leget einen Deckel auf die Rein, verklebet denselben, und läßt es so zugedeckt vier Stunden kochen. Alsdann wird es langsam durch eine Servietke gegossen, in eine verzinnte Casserolle gethan, ein Maß starken Wein daran gegossen, die Schale von vier, und der Saft von zwey Limonien, ferner ein Stück ganzen Zimmet und Zucker nach Gutdünken dazu gethan, welches alles noch eine gute Stunde zusammen kochen muß. Alsdann schlägt

man von drey Eyern das Weiße zu Schaum, thut es zu dem Gellee, und läßt es noch ein Mahl mit aufkochen, worauf es durch einen Beutel von Flanell gegossen wird. Das erste, das durchläuft, könnte vielleicht ein wenig trüb seyn: ist dieses, so läßt man es zurück. So bald es klar abläuft, muß man es in die Form oder in Theeschalen laufen lassen. Wenn es in die Form kömmt, so wird dieselbe vier und zwanzig Stunden in den Keller gesetzt. Wenn man es essen will, schlägt man ein Tuch, das im kochenden Wasser ausgeschlungen, um die Form, und schüttet sie um, so gehet das Gellee heraus.

Kreeme von Erdbeeren.

Man gibt in ein Maß süßen Rahm ein viertel Pfund Zucker, und läßt ihn sieden, auch Zimmet und ein halbes Loth Hausenblase, läßt die Hälfte einsieden; hernach schlägt man eine halbe Maß Erdbeer durch ein Sieb, und passiret den süßen Rahm darauf, man versuchet, ob es süß genug ist, und gibt ihn ausgekühlt in den Kreemeschalen zur Tafel.

Kreeme von Kaffeh.

Es wird mit Zucker süßer Rahm gesotten, ein halbes Viertel Pfund Kaffeh nicht schwarz gebrennet, sondern schön braun, und wirft ihn in den süßen Rahm, man decket es zu, läßt es kalt werden, und schlägt es durch, daß der Kaffeh zurück bleibt.

Blanc mangée.

Man nimmt vier Kälberfüße, läßt dieselben sehr lang kochen, bis sie zu einer dicken Gallerte werden. Alsdann wird die Brühe abgegossen, und in dieselbe ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Loth Nägerl und die Schale von einer Limonie gethan, recht zugedeckt, und noch eine halbe Stunde gekocht. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, rührt sie zu einer halben Maß süßen Rahm, seihet es durch ein Tuch, und thut die ganze Masse zusammen; auch thut man etliche Tropfen Pomeranzenwasser dazu. Zuletzt wird das Blanc mangée wie das Gellee in Schalen oder Formen gegossen. Es ist dieses im Sommer zur Kühlung ein gutes Essen.

Milchkreeme.

Man nimmt eine Maß Milch, zwanzig Stück geriebene bittere Mandeln, eine Hand voll Weitzenmehl, acht Eyer, und ein viertel Pfund Zucker. Die Mandeln werden abgezogen und gerieben, mit der Milch und dem Zucker aufgekocht, und darauf mit den Eyern und dem Mehl abgesprüdelt. Alsdann thut man alles auf eine Schüssel, setzet diese auf einen Dreyfuß, unter welchem etwas Kohlen sind, thut auf einen Casserolldeckel glühende Asche, legt diesen auf die Schüssel, und läßt es so eine Viertelstunde stehen. Hierauf setzet man die Schüssel in den Keller, damit sie kalt wird, und beleget den Kreeme mit Zuckerplätzchen oder Makronen. Man kann ihn auch warm anstatt einer Milchspeise essen. Wenn man ihn recht gut haben will, kann man

zwölf Eyer nehmen, und die Hälfte des Weißen zurück lassen.

Limonienmilch.

Man nimmt eine Maß Milch, das Gelbe von zwölf Eyern, die von einer Limonie abgeriebene Schale und etwas Zucker, und sprüdelt dieses kalt zusammen. Alsdann setzet man es auf ein Kohlenfeuer, sprüdelt es aber beständig. Wenn es anfängt zu kochen, so thut man es in eine Schüssel, bestreuet es mit klein geschnittenen Pistazien, und läßt es kalt werden.

Eyweißmilch.

Man nimmt das Weiße von zwölf Eyern, welches man von der Limonienmilch erhalten, und sprüdelt es in eine Maß kalte Milch mit ein wenig Zucker. Dieses setzet man, wie oben die Limonienmilch, auf ein gelindes Kohlenfeuer, und sprüdelt es, bis es anfängt zu kochen. Alsdann nimmt man etwas vom Feuer, und gießet es in eine Schüssel, schneidet abgeschälte Mandeln in längliche Stücke, und streuet sie darüber.

Eyweißmuß.

Man nimmt eine halbe Maß gute Milch, sprüdelt neun bis zehn Eyer, und etwas gestoßenen Zucker hinein, wenn alles wohl zusammen gesprüdelt ist, setzet man die Rein auf ein gelindes Feuer, und sprüdelt es beständig, bis es anfängt zu steigen. Alsdann nimmt man es ab, gießet es gleich in die Schüssel, bestreuet es mit Zucker und Zimmet, und läßt es kalt werden.

Limonienmuß.

Man nimmt drey Limonien, von zweyen schneidet man die Schale ab, und reibet dieselbe auf einem Reibeisen; die dritte reibet man mit der Schale. Alsdann nimmt man Zucker dazu, bis es süß genug ist; man verdünnet es auch mit etwas Wein; doch so, daß es wie ein Muß bleibet. Es muß aber durchgerühret werden, daß nichts Dickes oder Kerne von der Limonie hinein kommen: man kann daher von der dritten Limonie, wenn sie abgerieben, den Saft ausdrücken, und ihn durch ein Sieb dazu gießen. Wenn es auf der Schüssel ist, belegt man es mit länglich geschnittenen Limonienschalen.

Ein guter Schnee.

Man nimmt von zehn Eyern das Gelbe, Rosenwasser und klein gestoßenen Zucker: dieses rühret man zusammen in eine halbe Maß Milch, setzet es in einen Kessel auf das Feuer, daß es stark heiß und etwas dick wird. Es muß immer gerührt, und alsdann in eine Schüssel gethan werden. Zu dem Weißen von zehn Eyern nimmt man eine halbe Maß Milch, setzet sie auf das Feuer, daß sie anfängt zu kochen. Hierauf nimmt man auch Zucker und Rosenwasser, klopfet es recht scharf vermittelst eines Besenreises mit der Eyerklar, thut es in die gekochte Milch, und läßt es noch ein Mahl aufkochen: es muß aber immer geschlagen werden, bis es dick genug ist, worauf man einen Löffel nimmt, und den Schnee um das Gelbe her auf dem Rand herum legt. Alsdann nimmt man kleine Zibeben, wäscht sie, kochet sie etwas auf, und streuet sie auf das Essen.

Hierauf setzet man es in den Keller, und bestreuet es, wenn man es essen will, mit Zucker und Zimmet. Die Masse ist zu einer großen Schüssel: will man nur eine kleine Schüssel haben, so kann man ein Seidel Milch und sechs Eyer nehmen.

Eyerschaum.

Man nimmt sechs bis acht Eyer, schneidet das Weiße von dem Gelben, und schlägt das Weiße so lang, bis es zu Schaum wird. Alsdann läßt man Milch kochen, thut etwas Schaum löffelweis in dieselbe, nimmt ihn heraus, leget wieder andere hinein, und fährt so fort bis es gar ist. Darnach rühret man das Gelbe in die Milch, schüttet solches auf eine Schüssel, leget den Schaum darüber, und bestreuet es mit Zucker und Zimmet.

Rother Gellee.

Hierzu nimmt man das schon beschriebene Gelbe von Hirschhorn, aber ohne Zucker, und wenn er zum zweyten Mahl durchgegossen ist, rührt man darunter Kirschen- oder Himbeerensaft, welcher mit Zucker dick eingekocht ist, dann thue es in eine porzellanene Schüssel oder in eine Form und laß kalt werden. Mit diesem Gellee kann man auch Citronen füllen. Schneide die Citronen, wovon man den Saft in den Gellee braucht, in der Länge von einander, und drucke den Saft heraus in die Schüssel zum Gellee. Dann schneide aus der Hälfte der Citrone das Weiße so viel möglich behuthsam heraus, daß aber das Gelbe nicht eingeschnitten wird. Setze sie auf eine Schüssel, lege etwas dazwischen, daß sie fest und gerade stehen, dann fülle sie mit diesem Gellee.

Wenn sie kalt und steif sind, schneide sie mit einem scharfen Messer in der Länge von einander, lege sie auf den vorigen Gellee, wenn selbiger in einer Schüssel ganz kalt und steif ist, an den Rand herum. Das meiste von diesen Citronenvierteln muß auf dem Gellee liegen, und nur eine Spitze auf dem Rand. Man nimmt von dem vorigen Gellee hinzu gleich etwas apart ohne Zucker. Die gefüllten Citronenvierteln sind überhaupt gut zum Garniren der Gelleen.

Gallerte von Hafergrütze.

Wässere gute Hafergrütze drey Tage lang, gieß alle Tage zwey Mahl frisches Wasser darauf, wenn das vorige vorher klar abgegossen worden. Den vierten Tag rühre es mit dem Wasser, wenn es wohl durch einander gerührt worden, durch ein reines Haarsieb, thue es in eine wohl verzinnte Casserolle, drücke dazu den Saft von etlichen Pomeranzen, und von halb so viel Citronen, auch etwas von der dünne abgeschnittenen gelben Schale von beyden, und Zucker; laß dieses wohl aufkochen, gieß es durch eine Serviette in Porzellan und laß es kalt werden.

Gellee für Kranke.

Man nehme ein altes Huhn, das Schulterblatt von einem Kalbe, acht Kälberfüße, wasche alles recht sauber und rein, thue es in einen vorher mit Wasser wohl ausgekochten neuen Topf, binde in ein Tuch ein halb Pfund geraspeltes Hirschhorn, lege es dazu, gieße so viel Wasser darauf, daß es noch über das Fleisch stehet, schäume es recht ab, daß

kein Fett daran ist, dann decke man es zu, und lasse es beym Kohlenfeuer kochen, daß sich aber das Fleisch ja nicht ansetze, und lasse es so lange kochen, bis das Fleisch und Huhn zerfällt. Alsdann gießt man den Gellee durch eine Serviette, läßt sie kalt werden, und nimmt alles noch vorhandene Fett ab. Dann nimmt man den Gellee, thut ihn in eine verzinnte Casserolle, drückt Citronensaft dazu, und ein wenig Zucker, läßt es kochen. Schlägt von ein Paar Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum, gießt es dazu, und läßt es ein Weilchen damit kochen, alsdann nimmt man den Schaum wieder ab, und gießet es durch eine dichte Serviette in Porzellan.

Kreem von Kirschen gebacken.

Man läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zergehen, thut eine Hand voll reines Mehl hinein, rührt es ein wenig auf dem Feuer ab, rührt alsdann eine Maß Rahm darunter, daß es recht glatt wird, schlägt acht Eyerdotter nach und nach dazu, reibt eine Citrone auf Zucker ab, schlägt das Weiße zu Schnee, und rühret alles nebst ein halb Pfund Zucker wohl mit einander. Hierauf setzt man einen Rand auf eine Schüssel, legt alsdann eine Schicht Kreem, darauf Kirschen und wieder Kreem und so fort, hinein, und läßt es in der Tortenpfanne backen.

Kreem von Zuckerbrot.

Zwanzig Eydotter, drey Eßlöffel Kraftmehl, acht Loth geriebenes Zuckerbrot, bey einer Maß guten Wein, wird zusammen klar gerührt, und un-

ler beständigem Rühren ein Mahl aufgekocht; es muß recht dick werden, und wird kalt gegeben.

Schnee von Sago.

Man wäscht ein Pfund Sago etliche Mahl in Wasser, kocht es hernach mit Milch, einem ganzen Stück Zimmet, Citronenschale und einem Stück Zucker zu einem dicken Brey, so lange, bis der Sago ganz aufgequollen ist, thut denselben in eine große Form oder Theetasse, und richtet ihn, wenn er kalt wird, auf eine Schüssel an. Die Brühe über dieses Gericht muß auch kalt seyn, und wird von Milch, Zucker und Citronenschale gemacht, durchgekocht, und mit dem Gelben von zehn Eyern abgezogen; wenn sie kalt ist, thut man etwas Orangewasser hinzu, und richtet es ordentlich über den Sago ein.

Kaffehmuß.

Man kocht Kaffeh recht dick, klärt denselben ab, und quirlt ihn in eine halbe Maß Wasser oder Milch, wozu zwölf Eyer kommen. Alles wird kalt eingequirlt, und dann auf Feuer gesetzt; wenn es zu steigen anfängt, ist es gut, alsdann wird es in eine Schüssel gegossen, und wenn es kalt ist, mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Chokolademuß.

Man nimmt bey einer halben Maß Milch und thut so viel geriebene Chokolade hinein, daß es davon dick wird. Dazu quirlt man zwölf Eyer, alles kalt, und setzt es aufs Feuer, es muß aber beständig gerührt werden. Wenn es anfängt zu steigen,

so schüttet man es in eine Schüssel, und bestreuet es wenn es kalt ist, mit Zucker und Zimmet. Man kann statt der Milch auch Wasser nehmen.

Aepfelschnee.

Man nimmt ungefähr dreyßig bis fünf und dreyßig gute Äpfel, (die wäßrichten taugen nicht dazu) bratet sie auf dem Roste, nachdem sie mit einem Messer vorher obenhin eingeritzt worden, kehrt sie fleißig um, daß sie nicht zu weich werden, und zieht ihnen sodann die Schale ab; schabt das Fleisch mit einem Messer ab, reibt es durch einen Durchschlag, vermengt es mit Zucker, gestoßenen Zimmet und geriebener Citronenschale, rührt es eine gute Zeit mit einer kleinen hölzernen Kelle, immer nach einer Seite, und schlägt von sechs Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum, welcher dazu gethan, und wohl zusammen gerührt werden muß. Dieses Angerührte wird in einem blechernen Rande, der auf einem Bogen Papier befestigt und mit Butter bestrichen worden, ausgebacken.

Von Gefrornen.

Die Milch- und Obstgefrornen sind jetzt so gebräuchlich, daß man beynahe keine festliche Mahlzeit anrichtet, ohne dabey eine Art derselben mit

aufzusetzen. Da aber diese Gerichte gemeiniglich sehr theuer sind, wenn man sie bey dem Kaffehsieder bestellt, und es bloß auf einige Wissenschaft ankömmt, da man sie alsdann mit ansehnlichem Vortheile selbst verfertigen kann, so habe ich alle Arten von Gefrornen, welche ich durch Erfahrung gesammelt und probirt, hier aufgeschrieben. Zu dem Gefrornen muß man eine zinnerne Form mit einem Deckel haben; der Deckel muß aber genau auf die zinnerne Form oder Büchse passen, damit kein Eis hinein fallen kann, welches den Geschmack verderben würde. Ein und eine halbe bis höchstens zwey Stunden vorher, ehe man das Gefrorne auf den Tisch bringen will, thut man die Masse, von welcher man das Gefrorne machet, in die Form oder Büchse; denn thut man es eher, so verliert das Gefrorne seine Kraft, und es ist alsdann schwer, es wieder zum Gefrieren zu bringen. Mit dem Eise verfährt man auf folgende Art: Man schlägt einen Eimer voll Eis in ganz kleine Stücke, und menget es mit einem ansehnlichen Theile Salz. Man muß das letztere ja nicht sparen, und wenn eine Lege Eis gelegt, so muß man alle Mahl zwey Hände voll Salz darauf thun. Alsdann setzet man die Form oder Büchse in das Eis, und bedecket sie auf dem Deckel mit Eis. Wenn die Masse darin ist, so muß man sie alle Viertelstunde von dem Boden los rühren, weil es sonst unten zu fest frieret, und oben weich bleibet: in einer Stunde rühret man es vier Mahl vom Boden los, bis man sieht, daß es durchgehends gefroren. Damit kein Eis in die Form fällt, muß man alle Mahl ein reines Tuch um dieselbe schlagen. Wenn man das Gefrorne in einer Form auf die Tafel bringen will,

will, so ringet man ein Tuch in kochendem Wasser aus, und schlägt es um die Form, so gibt sich das Gefrorne los, und man kann es auf eine Schüssel umschütten. Es ist aber auch gebräuchlich, daß man es in gläserne Schalen oder Porzellanbüchsen thut, und es so auf die Tafel gibt. Die Obstgefrornen sehen in gläsernen Schalen sehr schön aus; die Milchgefrornen aber haben, wenn sie in Formen gemacht sind, ein besseres Ansehen.

Erste Abtheilung.

Milchgefrorne.

Vaniliegefrornes.

Man nimmt ein und eine halbe Maß Rahm, ein viertel Pfund ganz fein gestoßenen Zucker, ein Stängel Vanili, welche auch ganz klein gestoßen seyn muß, eine Messerspitze voll gestoßene Muskatenblüthe und eine Limonienschale, die recht fein abgeschälet worden. Wenn der Rahm mit dem andern Gewürz durchgerühret ist, so setzet man es auf Kohlen, und läßt ihn sieden. Indessen, daß der Rahm kocht, nimmt man zwölf Eyer, und scheidet das Gelbe sorgfältig von dem Weißen: zu dem Gelben gießt man ein wenig Wasser, und sprüdelt es so lang, bis es schaumet; alsdann rühret man es unter den Rahm, und läßt ihn mit kochen. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß der Rahm nicht gerinne, und daher beständig rühren. Wenn es dick wird,

setzet man es, damit es kalt wird, an einen kühlen Ort. Hierauf gießet man es in die zinnerne Büchse oder Form, und verfährt damit, wie ich oben beschrieben. Dieses ist aber nur eine kleine Portion, und wenn man das Gefrorne in einer Schüssel auf eine große Gesellschaft haben will, so muß man von der Masse alles doppelt nehmen.

Milchgefrornes.

Man muß eine Maß Milch nehmen, ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, ein halbes Loth ganzen Zimmet und eine Limonienschale. Dieses setzt man auf Kohlen und rühret es, daß es nicht zusammen gehet. Wenn es kocht, so sprüdelt man das Gelbe von zehn Eyern zu Schaum, sprüdelt es in die Milch, läßt es mit derselben noch aufkochen, und rühret es beständig. Wenn es dick und kalt geworden ist, gießet man es in die zinnerne Büchse oder Form, die man zu diesem Gebrauch hat, und läßt es gefrieren. Diese Portion ist nur auf eine kleine Gesellschaft.

Limoniengefrornes.

Man kocht vier Maß gute Milch auf, und thut in dieselbe ein Pfund feinen Zucker auf sechs Limonien abgerieben, ein Loth ganzen Zimmet, auch eine Limonienschale, und läßt es eine ganze Weile nach einander kochen, damit es nicht gerinnet. Alsdann sprüdelt man es mit dem Gelben von vierzig Eyern ab, rühret es auf Kohlenfeuer noch eine Weile, läßt es ganz kalt werden, und thut es kalt in die Form; (man nimmt aber alsdann den Zimmet und die ganze Limonienschale heraus) setzet es in Eis, und verfährt

wie bey dem vorigen. Diese Masse wird eine Schlüssel auf eine große Gesellschaft.

Makronengefrornes.

Man nimmt eine Maß Rahm, setzet ihn mit einer Limonienschale, einem halben Loth ganzen Zimmet, und einem viertel Pfund Zucker auf Kohlen, und rühret es, daß es dick wird. Alsdann stößt man ein viertel Pfund bittere Mandeln, rühret sie unter die Masse, sprüdelt sie mit dem Gelben von zehn Eyern ab, und läßt sie damit aufkochen; man muß aber ja beständig rühren. Wenn es dick wird, läßt man es kalt werden, und gießet es in die zinnerne Form. Diese Masse ist auf eine kleine Gesellschaft, will man es auf eine große haben, so muß man die Portionen verdoppeln. Man kann auch anstatt der Makronen zwölf Loth süße und vier Loth bittere Mandeln abziehen, sie mit Pomeranzenwasser recht fein stoßen, und sie anstatt der Makronen zu dem Rahm nehmen.

Rosengefrornes.

Man nimmt blaurothe Rosen, pflückt die Blätter ab, und seihet sie recht durch, daß nichts Unreines an denselben ist. Alsdann schneidet man sie recht fein, nimmt zwey Hände voll geschnittene Rosenblätter, und kocht sie in einer Maß Milch. Hierauf presset man die Milch durch ein Tuch, setzet sie wieder in einer Casserolle auf, thut ein viertel Pfund Zucker und ein Stück ganzen Zimmet dazu, und läßt es noch kochen, bis es dick wird. Alsdann sprüdelt man es mit dem Gelben von acht Eyern ab, läßt es noch ein Mahl aufkochen, gießet es in eine porzellanene

Schale, daß es kalt wird, und thut es in die zinnerne Form. Dieses wird nur eine kleine Portion. Will man eine große Schüssel voll haben, so muß man die Masse doppelt nehmen.

Gefrornes von Pfirsichblättern.

Man nimmt von Pfirsichbäumen, wenn sie blühen, ein gutes Theil grüne Blätter, wäscht dieselben rein ab, und trocknet sie wieder. Alsdann bindet man sie in ein feines Tüchlein, und kochet sie in einem viertel Pfund Zucker, allein ja in keinem Zimmet, weil dieses den Pfirsichblättern den Geschmack benimmt. Hierauf gießet man die Milch durch, setzet sie wieder auf, daß sie kocht, und sprüdelt sie mit dem Gelben von zehn frischen Eyern ab: allein man muß die Milch alsdann mit den Eyern noch ein Mahl aufsetzen, daß es dick wird. Darnach thut man dieselbe in ein Porzellangefäß, bis sie kalt ist, gießet sie dann in die zinnerne Form, und setzet sie in den Eiseimer. Nach der Zahl der Personen verdoppelt man die Portionen. Hat man keine Pfirsichblätter, so kann man auch Pfirsichkerne aufheben, dieselben stoßen, und sie mit der Milch aufkochen: man muß alsdann aber ein gutes Theil Kerne haben, die man aufschlägt, aufkocht, und wenn es seyn kann, die Haut abziehet, weil dieselben der Milch ein übles Ansehen gibt.

Zweyte Abtheilung.

Obstgefrornes.

Kirschgefrornes.

Man kann frische Kirschen, und in Ermanglung derselben, eingesottene Kirschen nehmen. Auf ein Pfund Kirschen nimmt man ein halbes Pfund Zucker; wer es aber eben nicht süß liebt, kann auch nur ein viertel Pfund Zucker nehmen. Man muß sich hier nach den Kirschen richten, ob sie sauer sind. Man stößt die Kirschen in einem Mörser ganz klein, damit die Kernen recht entzwey gehen, gießt ein wenig Wasser darauf, läßt sie eine Weile kochen, und schlägt sie, wenn sie klein gekocht, durch ein Haarsieb, thut den Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, auch ein wenig Wein dazu, doch von dem letzten nicht zu viel, weil der Wein nicht leicht zum Gefrieren zu bringen ist. Man läßt es noch ein Mahl mit einander aufkochen, thut es, wenn es kalt ist, in die Büchsen, und verfährt damit wie mit dem vorigen: es muß aber nur ein und eine halbe Stunde vorher, ehe man es auf die Tafel gibt, in das Eis gesetzt werden. Im Sommer ist dieses Gefrorne eine rechte Erfrischung; allein Personen, die eine schwache Brust haben, thun besser, wenn sie es erst auf dem Teller etwas rühren, wodurch die Kälte etwas gemildert wird, die bey diesem Gefrornen sehr stark ist.

Aprikosen- oder Marillengefrornes.

Man nimmt reife Aprikosen oder Marillen, schälet sie, schlägt die Kernen auf, und ziehet ihnen die Haut ab; alsdann setzt man sie mit so vielem Wasser auf, daß sie sich in demselben leicht bewegen können, und läßt sie mit einer Limonienschale und einem Stück ganzen Zimmet kochen, bis sie zu Muß sind; die Kerne quetschet man, und läßt sie mitkochen. Hierauf presset man das Muß durch ein Tuch, wiegt den durchgepreßten Aprikosensaft, und nimmt auf ein Pfund desselben ein halbes viertel Pfund Zucker, setzet es wieder auf Kohlenfeuer, und läßt es kochen, bis ein Tropfen davon, den man zur Probe auf einen Teller fallen läßt, wenn er erkaltet ist, sulzet. Da man es dann in ein Porzellangefäß, damit es erst recht kalt wird, und darauf in die Form gießt. Alsdann setzet man es in den Eimer mit Eis, und verfährt wie bey dem Vorigen. Wenn die Aprikosen etwas herbe sind, muß man auf das Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker nehmen. Dieses Gefrorne ist etwas kostbar.

Aepfelgefrornes.

Man nimmt Maschanzgeräpfel, schälet sie, und schneidet sie in vier Theile, setzet sie mit den Kernen in einem messingenen Kessel auf, und gießt so viel Wasser darauf, daß sie sich leicht bewegen können. Alsdann thut man eine Limonienschale und ein Stück ganzen Zimmet dazu, läßt sie kochen bis sie weich sind, presset sie durch ein Tuch, messet den Saft, nimmt auf ein Seidel desselben ein viertel Pfund Zucker, und läßt beydes so lange kochen bis ein

Tropfen davon, den man auf einen zinnernen Teller fallen läßt, sulzet, wenn er kalt geworden ist. Hierauf thut man den Äpfelsaft in die zinnerne Form, und setzt ihn, wenn er recht kalt geworden ist, in den Eiseimer, und verfährt wie bey allen übrigen Gefrornen. Nur ist die äußerste Vorsicht nothwendig, daß kein Eis bey dem Umrühren in die Form fällt, wodurch der Geschmack des Gefrornen völlig verdorben wird. Will man es nicht in der Form auf den Tisch geben, so ist es besser, wenn man es erst in einem andern porzellanenen Gefäße kalt werden läßt, und es darauf in die Form thut, weil man nicht gerne säuerliche Sachen im Zinn kalt werden läßt.

Quittengefrornes.

Man nimmt Quittenäpfel oder Quittenbirnen, schälet sie recht rein, und kocht sie in so vielem Wasser, daß sie sich leicht bewegen können, mit einem Stück ganzen Zimmet recht weich. Alsdann presset man sie durch ein Tuch, nimmt auf ein Pfund Quittensaft ein halbes Pfund Zucker, und verfährt völlig wie bey den Vorigen.

Ribiselgefrornes.

Man nimmt rothe Ribisel, pflückt sie von den Stängeln ab, und setzet sie in eine neue irdene Rein in einem Kessel mit Wasser, so springen die Beeren auf, und man kann den Saft nach und nach abgießen. Alsdann nimmt man auf ein Seidel Saft ein halbes Pfund Zucker, weicht ihn in Brunnenwasser, und läßt ihn so lange kochen, bis es ganz dicke, und an einem silbernen Löffel gleich hart wird, wenn man

mit demselben darin rühret; gießt den Saft zu dem Zucker, und rühret beydes zusammen so lange, bis der Letztere zergangen ist. Es stehet drey Tage, ehe es steif wird, indessen kann man es auch, wenn es noch keine Consistenz erlanget, in die Büchse thun, weil es schon durch das Gefrieren steif wird; obwohl man doch besser thut, wenn man es so lange stehen läßt, weil es alsdann eher gefrieret. Von weißen Ribiseln kann man eben so Gefrornes machen, welches aber eine weißliche Farbe bekömmt. Will man es aber fleischfarb haben, so nimmt ma die Hälfte rothen und die Hälfte weißen Ribiselsaft Wenn man es in die zinnerne Form thut, und in der Eimer mit Eis setzet, muß man es ja alle Viertelstunde von dem Boden aufrühren. Dieses Gefrorne in runden gläsernen Schalen auf die Tafel gegeben, sieht sehr gut aus.

Zwetschgengefrornes.

Man setzet gute süße Zwetschgen mit etwas Wasser auf das Feuer, und läßt sie recht weich kochen; man kann auch ein klein wenig Wein dazu nehmen. Alsdann presset man sie durch ein Tuch, thut sie wieder in den Kessel, wirft ein ganzes Stück Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, und eine Limonienschale dazu; läßt es noch eine Weile kochen, und gießt hierauf in ein Porzellangefäß, daß es kalt wird. Darnach thut man es in die zinnerne Form, und verfährt damit wie mit den Vorigen. Man muß es, nachdem man es süß haben will, mit Zucker versüßen; haben die Zwetschgen einen süßen Geschmack, so braucht man des Letztern weniger.

Heschepeschgefrornes.

Man setzet ein gutes Theil Hetschepetschen mit Wasser und Limonienschalen auf, und kochet sie ganz weich, presset sie hierauf durch ein Tuch, thut so viel Zucker dazu, daß sie darnach annehmlich schmecken, läßt sie mit dem Zucker zu Syrup kochen, und verfährt wie oben.

Von Getränken.

Limonade.

Man preßt den Saft aus vier Dutzend Limonien, dieses wird ungefähr eine Maß Saft. Diesen Saft gießt man durch ein feines Haarsieb, damit nichts Dickes in demselben zurück bleibt: nimmt alsdann drey Pfund Zucker und die Schalen von zwölf Limonien, welche man dünn abgeschält, und thut beydes in einen Steinkrug. Der Zucker wird in kleine Stücke geschlagen, und in den Limoniensaft gethan; man kann ihn auch fein stoßen, und so zu den Saft thun, die Limonienschalen werden etliche Mahl durchgeschnitten. Hierauf wird der Krug in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, und mit einem schweren Eisen beschweret, daß er nicht umfällt; das Wasser muß beständig kochen. So bald der Saft zu kochen anfängt, wird er abgenommen, und durch ein Tuch

filtrirt. Dann wird er auf Bouteillen gefüllt, fest verstopft, und mit einer Blase verbunden, und in den Keller gelegt. Diese Limonade hält sich ein ganzes Jahr. Wenn man davon trinken will, so gießt man unter ein Glas Wasser so viel Limonade, daß es angenehm davon schmeckt.

Orsade oder Mandelmilch.

Auf eine Maß Orsade nimmt man vier Loth süße, und zwey Loth bittere Mandeln. Die Mandeln werden abgezogen, und in einen Mörser ganz klein gestoßen, hierauf wird eine Maß Wasser dazu gegossen, acht Loth Zucker dazu gethan, und alles recht unter einander gerieben. Alsdann nimmt man die Orsade heraus, läßt dieselbe durch ein Tuch laufen, füllet sie auf eine Bouteille, und setzt sie in Eis, oder in den Keller, daß sie recht kalt wird, so ist sie fertig.

Silipup.

Man nimmt ein Seidel Rahm, eine halbe Maß guten Wein, ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, und von sechs Limonien die abgeriebenen Schalen, auch druckt man den Saft von den Limonien dazu, allein ja sorgfältig, damit keine Kerne hinein fallen. Dieses wird zusammen so lange gerühret, bis es ein starker Schaum wird, welcher alsdann in Tassen oder Weingläser gethan wird. Wenn der Schaum recht stark gerührt wird, so fällt er in etlichen Stunden nicht, wenn man etliche Gläser abgenommen, rührt man immer fort; es ist dieses ein sehr kühlender Trank, der aber auch, wenn er

recht kalt seyn soll, an einem kalten Orte bereitet werden muß.

Ribiselsaft.

Man nimmt rothe Ribisel, und pflückt dieselben ab; drucket alsdann den Saft durch einen leinenen Beutel, füllet ihn in schwarze Bouteillen, und setzt ihn an die Sonne. Wenn er acht Tage destillirt hat, so klärt man ihn wieder ab, welches so lange geschieht, bis er ganz klar ist. Hierauf thut man in jede Bouteille einen Theelöffel voll Branntwein, stopft die Bouteillen zu, bindet eine Blase darauf, sticht durch dieselbe mit einer Gabel Löcher, und setzt sie an einen kühlen Ort. Dieser Ribiselsaft ist bey hitzigen Fiebern ein sehr guter Trank, wenn man unter ein Glas Wasser davon eine Tasse voll gießt.

Ein Getränk anstatt des Kaffehs zu trinken.

Man brennt drey viertel Pfund Rockenmehl so lange, bis es die Farbe vom Kaffeh hat, jedoch von solchem, der nicht stark gebrannt ist. Alsdann brennt man ein halbes Pfund Reiß auf dieselbe Art, nimmt ein halbes Pfund Mandeln, schält sie in warmen Wasser, trocknet sie wieder auf Papier, und brennt sie dann in einem Reindel wie Kaffeh, stößt sie nachher fein (der Reiß muß aber besonders gestoßen werden,) und siebt sie so fein, wie möglich durch ein Pudersieb, vermenget sie mit dem gebrannten Mehl, und thut etwas gestoßenen Zimmet und Nägerl, so wie auch etwas Zucker dazu. Darnach wird es wie Kaffeh gekocht und getrunken. Man kann es auch mit Milch kochen, (alsdann muß man

aber etwas mehr von der Masse nehmen,) und es mit einem Ey abrühren, auf welche Art es auch recht gut schmeckt.

Kirschsaft.

Man stößt schwarze Kirschen in einem Mörser klein, thut sie in einen Topf, und setzt sie eine Nacht über in den Keller. Den andern Tag wird der Saft durch ein Tuch gepreßt, oder wenn man nicht gern etwas Dickes darunter haben will, so macht man einen Beutel von Leinwand, thut den Saft in denselben, und läßt ihn in eine Rein auslaufen, ohne denselben zu drücken. Alsdann füllet man den Saft in Bouteillen, und läßt ihn vierzehn Tage stehen, damit das, was dick ist, ausgähren kann. Dann gießt man den Saft recht rein ab, thut gestoßene Nägerl und Zimmet hinein, und auf jedes Maß Saft ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, welchen man so lange aus einem Geschirr in das andere gießt, bis es recht klar ist; das Gewürz thut man grob in einen leinenen Beutel, bindet die Bouteillen mit einer Blase zu, welche man mit Nadeln durchsticht, und setzt sie wieder vierzehn Tage an die Sonne. Alsdann ist der Saft gut, und wird in den Keller gelegt. Man kann von diesem Saft unter den weißen Wein gießen, so wird es ein angenehmer Kirschwein.

Schlehnwein.

Man nimmt recht reife Schlehen; diese werden getrocknet, oder nachdem das Brot aus dem Backofen genommen, auf Bretern in denselben gelegt und getrocknet; alsdann werden sie mit den Kernen

gestoßen, und in ein Säckchen gethan: in ein anderes Säckchen thut man ein Loth gestoßenen Zimmet und ein Loth Nägerl. Beydes hängt man in ein Fäßchen, und thut drey geschnittene Limonien dazu, auch ein Pfund in Stücken fein geschlagenen Zucker. Das Fäßchen füllet man mit Wein. Dasselbe muß wie das vorige verwahrt seyn, und wenn der Wein klar ist, muß er auf Bouteillen gezogen werden. Es ist dieses ein sehr angenehmer Wein.

Quittenwein.

Man nimmt zwanzig bis dreyßig Stück Quitten, und reibt sie auf der Reibe mit der Schale ganz klein, thut sie alsdann in eine neue Rein, und läßt sie drey Tage stehen. Hierauf drücket man den Saft durch ein Tuch, und mißt ihn. Auf eine Maß Saft nimmt man ein halbes Viertel Pfund Kanarienzucker. Man setzt nähmlich den Saft erst auf Kohlenfeuer, und läßt ihn eine halbe Stunde kochen, dann thut man den Zucker dazu, läßt beydes zusammen noch eine Viertelstunde kochen, und schäumt es recht rein ab. Alsdann nimmt man auf jede Maß Saft ein viertel Maß weißen Wein, und läßt es, wenn es wohl durch einander gerührt, durch ein Löschpapier vermittelst eines Filtrirtrichters in die Bouteillen laufen. Wenn die Quitten mit weißem Wein abgezogen werden, so ist dieses ein sehr gesunder Wein, wer aber hitzige Sachen liebt, kann sie mit Branntwein abziehen, in welchem Fall es ein sehr hitziges Getränk ist.

Brombeerwein.

Man pflückt recht reife Brombeer ab, und drückt sie durch ein Tuch; auf fünf Maß Brombeerensaft rechnet man sechs Maß weißen Wein und eine Maß Honig. Alsdann läßt man den Brombeersaft mit dem Weine eine Weile kochen, und schäumet ihn recht rein ab, gießt diesen Brombeerwein durch ein Tuch, und läßt ihn gähren; kocht ihn darnach noch ein Mahl auf, und füllt ihn auf ein reines Fäßchen, in welchem er wieder ausgähren muß. Hierauf wird er abgezogen und auf Bouteillen gefüllt.

Himbeerwein.

Man nimmt recht gute reife Himbeer, und pflückt sie von den Stielen, worauf sie durch ein Haarsieb, oder durch ein Tuch gedrückt werden Den klaren Saft thut man in eine Bouteille, und wirft in denselben ein Stück Zucker; alsdann bindet man die Bouteille mit einem Lösch- (Fließ-) papier zu, setzt sie fünf Tage an die Sonne, und läßt sie destilliren Sollte kein Sonnenschein seyn, so kann man sie von Ferne am Feuerherd setzen, jedoch ist es weit besser, wenn sie an der Sonne steht, weil der Himbeersaft leicht verdirbt. Hierauf setzt man die Bouteille an einen kühlen Ort, und klärt den Himbeersaft alle zwey Tage durch ein Haarsieb, bis er recht klar ist, und nicht mehr aufgähret, dann verstopfet man die Bouteille fest, und setzt sie in den Keller. Sehr lang hält sich dieser Wein nicht, und man muß ja nachsehen, daß der Saft im Anfang nicht sauer wird.

Limonienwein.

Zu einem Fäßchen von acht Maß, welches aber recht rein seyn muß, nimmt man zehn Limonien, schält die gelbe Schale recht fein ab, und thut sie in das Faß, weiches man auch mit Gewürzeinschlag ausbrennen kann. Alsdann thut man zwey Hände voll Späne von Haselholz dazu, und ein Pfund feinen Zucker. Den Zucker stößt man recht fein, thut ihn in ein großes Glas, gießt guten alten weißen Franzwein darauf, und gießt es immer aus einem Glase in das andere, bis der Zucker recht klar ist; da man ihn dann zu den Limonienschalen gießt, und das Faß mit gutem alten Wein anfüllt. Wenn man Wein davon abzapfet, kann man immer wieder von neuem Wein anfüllen, bis sich der Limoniengeschmack verloren hat. Man kann auch den Limonienwein auf folgende Art machen: Man nimmt sechs Limonien, schälet das Gelbe dünn ab, schneidet sie in kleine Stücke, thut diese in einen irdenen Topf, gießt zwey Maß guten weißen Wein darauf, und thut etwas gebrochenen Zimmet dazu, setzt diesen Limonienwein so zugedeckt eine Nacht auf den Ofen, und gießt ihn den folgenden Tag durch ein Tuch, so kann man denselben unter andern Wein gießen. Wenn man ihn süß haben will, so kocht man ein Pfund Zucker, schäumet es rein ab, gießt es darunter, und füllet es, wenn man es durchgegossen, auf Bouteillen.

Zibebenwein.

Man nimmt sechzehn Pfund große Zibeben, thut die Stiele und Kerne davon, welche man sorg-

fältig aussucht, auch die Zibeben recht rein wäscht, damit nichts Sandiges oder Unreines darin bleibt: alsdann nimmt man ein kleines Weinfaß, gibt vier Maß kochendes Wasser darauf, und einen guten großen Löffel voll süße Germ, auch den Saft und die abgeschnittene gelbe Schale von drey Limonien, läßt es so eine Nacht gähren, dann schlägt man das Spundloch fest zu, läßt das Faß vier bis fünf Tage im Keller liegen, und ziehet dann den Saft auf Bouteillen, welcher in etlichen Tagen zu trinken ist. Wenn man davon trinken will, so thut man in ein Weinglas fein gestoßenen Zucker einen Theelöffel voll, und gießt von dem Zibebenwasser darauf, so gleichet es einem Champagnerwein: es muß aber, ehe man es trinkt, in Eis oder sehr kaltes Brunnenwasser gesetzt werden.

Malvasier.

Man nimmt guten geläuterten Honig so viel man will, und thut denselben in einen irdenen glasirten Topf, den man mit einem Deckel versiehet und recht verklebt, daß kein Dampf heraus kann. Derselbe wird in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, wo er so lange stehen muß, bis der Honig wie Öhl ist: alsdann nimmt man einen verzinnten Kessel, gießet ein gutes klares Brunnenwasser hinein, und mißt mit einem Stabe die Höhe des Wassers, damit man siehet, wie weit der Kessel leer bleibt. Unter dieses Wasser thut man die Hälfte des zubereiteten Honigs, rührt es recht unter einander, und läßt es auf Kohlen bey fleißigem Abschäumen so lange kochen, bis es wieder so hoch in dem Kessel ist, wie das Wasser gewesen. Hierauf läßt man es verküh-

len,

len, und gießt es in ein Weinfaß, in welchem vorher guter Wein gewesen. Unter dreyßig Maß von diesem abgekochten Honigwasser gießt man ein Maß abgekochtes Hopfenwasser und ein Maß starken Wein, in welches ein wenig Weinsteinsalz und ein Seidel Germ gethan ist. Dieses gibt den Malvasier die Stärke, und er fängt durch dieß Mittel an zu kochen. Das Faß muß alsdann an die Sonne oder in eine warme Stube gesetzt werden, bis es völlig ausgegohren, worauf das Faß recht gut zugespundet wird. Wenn man den Malvasier auffüllen will, so muß es mit Meth geschehen, wovon ich in der Folge noch Vorschriften geben werde. Dieser Malvasier ist in drey Wochen gut, und wird durch das Alter noch schöner. Man kann ihn auch an Suppen und Kaltschalen gebrauchen.

Aepfelwein.

Man nimmt recht gute reife Äpfel (je schöner die Äpfel sind, desto besser wird der Wein,) legt sie zusammen hin, daß sie noch reifen, und stampft sie nach einiger Zeit klein. Den folgenden Tag, nachdem dieses geschehen, preßt man den Äpfelsaft aus, und füllt ihn auf ein Faß, wenn der Saft klar geworden, wird er nach einigen Tagen abgezapft, und in ein anderes Faß gebracht. Der Hahn wird einen halben Fuß hoch über den Boden gesteckt, damit die Hefen unter denselben noch Platz haben; wenn er wieder gähret, so muß er von neuem abgezogen werden. Das erste Mahl ziehet man ihn ab, wenn man siehet, daß eine rothe Haut, die sich bey dem Gähren auf demselben setzt, weiße Blasen bekömmt. Um diesen Wein

bald klar zu bekommen, muß man denselben durch verschiedene wollene Beutel laufen lassen. Diese Beutel werden unten spitz, und oben breit gemacht, das Breite wird gesäumt, mit Band besetzt, an einen starken Reif fest gebunden, und an Stäben kreuzweise befestiget. Ein Beutel kann fünf bis sechs Maß halten. Wenn man den abgeklärten Wein auf ein Faß gefüllt hat, so muß man dasselbe zu machen. Wenn man den Wein zum letzten Mahle anfüllt, so läßt man das Faß noch einige Tage offen, man muß aber nachsehen, daß das Spundloch mit einem hohlen Brete bedeckt ist, damit kein Ungeziefer dazu kommen, oder Staub hinein fallen kann. Man muß das Faß voll füllen, und wenn der Wein gegohren, müssen die Hefen rein abgemacht werden. Hierauf wird das Faß gespündet. Sollte das Spundloch nicht groß genug seyn, daß man die Hefen nicht recht abnehmen könnte, so muß man den Wein noch ein Mahl abziehen, sonst wird er sauer. Das folgende Jahr im September ziehet man ihn auf Bouteillen, steckt neue Korkstöpsel darauf, die recht fest passen, und legt sie in Sand, so, daß die Bouteillen schräg liegen. Wenn der Wein auf Bouteillen gezogen, muß er noch etliche Tage offen stehen, damit diese nicht springen.

Klaret.

Man nimm acht Maß weißen Wein, und läßt denselben auf Kohlenfeuer in einem verzinnten Kessel aufkochen; alsdann thut man drey Loth grob gestoßenen Zimmet, ein Loth Muskatennuß und anderthalb Pfund Zucker, alles grob gestoßen, zu dem Wein, welcher damit noch ein Mahl aufkochen muß.

Hierauf wird ein Quentchen Nägerl, und ein halb Quentchen Kardomomi gestoßen, und mit einem halben Pfund getrockneten und geschnittenen Zibeben in ein barchent Säckel gebunden, in die Bouteillen gehänget, der Wein durch ein Tuch darauf gegossen, und die Bouteillen mit guten neuen Stöpseln verwahrt. Man kann denselben auch durch ein Tuch in ein Fäßchen gießen, wenn er kühle ist. Das Fäßchen spundet man zu, daß der Wein vergähren kann, und läßt ihn so etliche Tage stehen. Zu diesen Wein kann man Johannisbeer- Kirschen- oder Himbeersaft gießen, welches ein sehr kühlender Trank ist.

Gewürzwein.

Man nimmt vier Loth gestoßenen Zimmet, ein halbes Loth gestoßene Nägerl, ein halbes Loth Muskatenblüthe, und ein halbes Quentchen Kardomomi, alles recht fein gestoßen, und zwey Loth ganz dünn abgeschnittene Limonienschalen. Die Limonienschalen werden ganz klein geschnitten, zu dem Gewürz gethan, und in eine gute glasirte Rein, vier Maß guten weißen Wein darauf gegossen. Die Rein wird fest zugedeckt, und muß so zwey Tage stehen. Alsdann kocht man ein halbes Pfund Kanarienzucker, schäumt denselben recht rein ab, filtrirt den Wein durch ein Tuch, schlägt acht Eyerklar zu einem steifen Schaum, und gießet den Wein dazu. Hierauf gießt man den Wein mit dem Eyerschaum zu dem Zucker, läßt es noch ein Mahl aufkochen, schäumt alsdann den Wein rein ab, und füllet ihn durch ein feines Tuch auf Bouteillen, zuvor muß es aber gekühlt seyn. Alsdann werden die Bouteillen verstopft,

und in den Keller gelegt. Gekochten Gewürzwein macht man auch auf folgende Art: Man nimmt ein Loth Zimmet, ein halb Loth Jngber, und ein halbes Loth Nägerl grob gestoßen, und ein Loth Kalmus, dieses alles bindet man in ein Säckchen, hängt es in eine Bouteille mit Wein, verstopft dieselbe, und hebt sie zum Gebrauch auf.

Birkensaft der wie Champagnerwein schmeckt.

Im Frühjahr an einem warmen Mittage durchbohrt man an dem Stamm einen Birkenbaum schräg in die Höhe, so kann der Saft ablaufen. In die Öffnung wird ein Federkiel gesteckt, wodurch der Saft in ein Geschirr lauft. Man nimmt zwölf Maß frischen Birkensaft und vier Pfund Zucker, und läßt es in einen reinen Kessel bis auf den vierten Theil einkochen. Alsdann nimmt man es ab, und thut es in ein kleines Fäßchen, in welchem es nachher bleiben soll. So bald es abgekühlt, gießt man zwey Maß alten guten Wein, und drey Löffel voll Germ dazu, und schneidet noch etliche Scheiben Limonie hinein; wenn dieser Birkensaft gegohren, verspundet man das Faß recht gut. Wenn dasselbe vier Wochen in dem Keller gelegen, ziehet man den Wein auf Bouteillen, und verpicht dieselben; man muß aber die Bouteillen nicht ganz voll füllen, sonst zerspringen sie. Dieser Saft ist wie aller Wein von Baumsäften ziemlich kostbar, weil die Bäume leicht nach dem Abzapfen des Saftes ausgehen. Die Bäume, welche Saft geben, sind außer der Birke: der Maulbeerbaum, der

Wallnußbaum, der Hollunder- und der Pappelbaum.

Ratavia.

Man nimmt ein und zwanzig Loth getrocknete saure Kirschen, und stößt sie mit den Kernen in einem Mörser recht klein. Alsdann wird ein Pfund feiner Zucker dazu gethan, der vorher klein gestoßen worden; noch kömmt dazu ein Loth Zimmet, ein halb Loth Nägerln, zwey Loth aufgeschlagene Pfirsichkerne, und zwey Loth Marillenkerne, welches alles grob gestoßen werden muß. Darnach gießt man zwey Maß weißen Wein, und drey Maß Branntwein darauf; thut alles in eine große Rein, die recht rein glasiret worden, und rührt es oft um. So muß es acht und vierzig Stunden stehen, worauf es durch einen leinenen Beutel, der wie ein Honigsack gemacht ist, gegossen wird. Dieser Beutel wird aufgehängt, und ein Gefäß darunter gesetzt, in welches der Saft laufen kann. Der Saft wird immer von neuem in den Beutel gegossen, bis er ganz klar und hellroth ist, alsdann wird er auf Bouteillen gefüllt, und zum Gebrauch verwahrt.

Citri.

Man nimmt von sechs Limonien die Schalen, schneidet sie ab, und thut vier Maß Kornbranntwein in eine große gläserne Bouteille, in welcher man es etliche Tage stehen läßt, daß die Kraft ausziehet, worauf es in einen kupfernen Kessel abgezogen wird. Alsdann nimmt man ein Maß Wasser und zwey Pfund feinen Zucker, kocht es bis der

Zucker recht klar ist, (man muß ihn aber fleißig abschaumen,) und gießt es unter den abgezogenen Citri. Es gibt dieses demselben seine Annehmlichkeit. Man schneidet ferner noch von drey Limonien die gelben Schalen ab, thut sie zu denselben, und läßt ihn so vierzehn Tage stehen, so bekömmt er eine gelbe Farbe. Alsdann wird er auf kleine Bouteillen gefüllt, und zum Gebrauch verwahrt.

Ratavia von Quitten.

Man reibt reife saftige Quitten auf der Reibe, und drückt das Geriebene durch einen leinenen Beutel; alsdann nimmt man so viel Branntwein, als man Quittensaft hat, und auf jede Maß ein viertel Pfund Zucker; läßt es an der Sonne destilliren, und hängt an einen leinenen Beutel auf das Maß ein Quentchen Zimmet, und ein Quentchen Nägerln in die Bouteillen. Wenn derselbe recht klar ist, verstopft man die Bouteillen fest, und hebt sie zum Gebrauch auf.

Ratavia von Pfirsichkernen.

Man nimmt vier Loth klein gestoßene Pfirsichkerne, thut ein Quentchen Zimmet und einQuentchen Nägerl dazu, läßt es mit einer Maß Branntwein eine Zeit lang an der Sonne destilliren, gießt es hierauf durch ein Tuch, und verwahrt es an einem kühlen Orte zum Gebrauch.

Ratavia von Ribisel und Himbeeren.

Man pflückt die Johannisbeer und Himbeeren, jede Sorte besonders in eine neue Rein, und setzt sie in einem Kessel mit kochendem Wasser, daß

die Beeren aufspringen, und man den Saft nach und nach abgießen kann. Alsdann gießt man den Saft zusammen, und nimmt auf jede Maß Saft ein Maß Branntwein, und zu jeder Maß Ratavia zwölf Loth fein gestoßenen Zucker. Dieses wird mit etwas Zimmet und Nägerl destilliret, welches mit etlichen klein gestoßenen Pfefferkörnern geschehen muß. Hierauf wird die Ratavia auf kleine Bouteillen gefüllt, fest verstopft, und zum Gebrauch verwahrt.

Guter Meth.

Man nimmt auf eine Maß guten weißen Honig sechs Maß klares Brunnenwasser, und läßt es unter beständigem Abschäumen so lange kochen, bis es wieder so dick wie Honig ist. Alsdann wird der Honig vom Feuer gesetzt, daß er kalt wird. Hierauf kocht man ihn noch ein Mahl mit eben so viel klarem Wasser, bis er ein Ey nur kaum noch trägt, gießt ihn alsdann warm in ein Fäßchen, und thut Germ dazu. Wenn er gut gegohren, so gießt man auf einen Eimer Meth ein Pfund Weinstein, wodurch sich die Germ von dem Meth völlig scheidet, und ihn recht dauerhaft macht. Man nimmt darnach ein Loth Zimmet, ein Loth Nägerl, und ein Quentchen Ingber, bindet alles in ein Säckchen, thut einen reinen Kieselstein hinein, daß er untersinket, hängt es in den Meth, und läßt diesen so stehen, bis er gegohren, worauf er zugespundet wird, bis man ihn trinken will. In vier Wochen ist er klar, allein er wird durch die Zeit, daß er liegt, noch besser. Man kann den Meth auch durch Most oder Obstsaft verschönern.

Zibebenmeth.

Man nimmt sechs Pfund ausgesuchte und recht rein gewaschene Zibeben, und läßt sie so lang kochen, bis sie recht weich sind, hierauf thut man sie in ein hölzernes Gefäß, und quetscht sie mit einer hölzernen Keule ganz klein, man muß sie aber in Theile vertheilen, so zerreiben sie sich besser. Alsdann reibt man sie durch ein Haarsieb, thut sie mit dem Wasser, in welchem sie gekocht, in einen Kessel, und thut zwey Maß guten Honig und so viel Wasser dazu, daß es neun Maß werden. Das Wasser muß gekocht seyn, es muß auch noch aufkochen und recht abgeschäumt werden. Alsdann rühret man zwölf Eyerklar dazu, daß es recht klar wird, und stellet es warm mit guter Germ in einem hölzernen Gefäß. Wenn er gegohren, wird es auf ein eichenes Faß gezogen, verspundet, und nach drey Monathen getrunken. Man kann auch den Meth zu Speisen gebrauchen.

Himbeermeth.

Man nimmt reife Himbeeren, pflückt sie ab, thut sie in ein reines hölzernes oder irdenes Gefäß, gießt klares Wasser darauf, und läßt sie so lang stehen, bis sich der Saft ausgezogen. Alsdann wird das Himbeerwasser abgezogen, mit einer Maß Wasser, und einer Maß Honig aufgekocht, und beständig abgeschäumt. Auf die Letzt thut man etliche Schnitten geröstete Semmel, welche mit Germ bestrichen sind, hinein Wenn er gährt, wird die Semmel heraus genommen. Man läßt ihn so vier bis sechs Tage gähren, bringt ihn hierauf auf ein anderes Faß, am

besten ist es, wenn dieses ein Weinfaß seyn kann. Man bringt dasselbe dann in einen kühlen Keller, hängt ein Säckchen mit Gewürz hinein, und verwahrt es wohl, bis man den Meth gebraucht. Hat der Himbeermeth auch nur vier Tage gut gegohren, so muß man ihn abziehen, weil er sonst zu stark gähret, und schlecht wird.

Weinessig.

Man nimmt ein kleines eichenes Faß, füllet den vierten Theil desselben voll Weinessig, und spundet das Faß zu; legt es an einen warmen Ort und wälzt es oft hin und her, alsdann öffnet man es wieder, und legt es an die Sonne. Man kocht hierauf Landwein auf, schäumt ihn ab, und gießt ihn auf das Faß, so, daß noch etwas Raum bleibt; bohret oben auf beyden Seiten Löcher, daß der Essig Luft hat, und läßt das Spundloch offen. Man rühret den Essig oft um, probirt, ob er auch stark bleibt und läßt ihn gähren. Alsdann füllet man das Faß vollends mit abgekochtem Landwein an, und hebt es zum Gebrauch auf, bis auch das Nachgegossene guter Essig geworden.

Honigessig.

Wenn man Honig ausgepreßt oder Bienen beschneidet, so wäscht man alle Gefäße recht aus, und legt das Gewirke in Wasser, daß der Honig recht auszieht. Dieses Wasser läßt man bis auf den dritten Theil einkochen, thut etwas Sauerteig dazu, und läßt es an einem warmen Orte gähren, bis es Essig wird. Auch von dem Schaum, welchen man abschäumt, wenn man Honig kocht, kann man Essig

bereiten. Man läßt denselben mit Wasser aufkochen, gießt ihn durch Leinwand in Bouteillen, und gießt zu zwey Theilen Honigwasser, ein Theil Weinessig. Dieß läßt man an einem warmen Ort aufgähren, und hebt es zum Gebrauch auf.

Guter Bieressig.

Man läßt etliche Maß Bierneigen recht heiß werden, gießet sie, wenn das Bier kalt geworden, in große Steinkrüge, thut ein Stück Sauerteig und etwas gestoßenen Pfeffer in einen Beutel und hängt es in das Bier. Oben deckt man den Krug zu, den Deckel aber läßt man offen, damit der Essig Luft hat zu gähren. Alsdann gießt man das andere Bier nach, und läßt es säuern, so hat man guten Essig. Sollte derselbe trüb werden, so muß man ihn durch ein Leinentuch gießen, und auf reine Bouteillen füllen.

Johannisbeerwein.

Um das Verhältniß der Vermischung deutlich zu machen, kann man funfzehn Pfund Johannisbeeren und eben so viel Stachelbeeren annehmen. Auf diese von allen Stängeln und Blättern gereinigten, und ohne den Kern zu zerdrücken, behuthsam zerdrückten dreyßig Pfund, gießet man zwölf bis funfzehn Pfund Wasser, läßt diese Vermischung etwa zwölf bis funfzehn Stunden ruhig stehen, und windet selbige hernach durch einen langspitzigen leinenen Beutel, gießt die ausgepreßte in eine mit der Menge Saft in Verhältniß stehende Tonne, und läßt selbige an einem mäßig kühlen Orte ruhig stehen, bis sie hell und klar wird. Wenn dieses geschehen

ist, wird der Saft, ohne die Tonne zu bewegen, auf ein ander Faß gezogen, und etwa auf sieben Pfund Saft ein Pfund starker Kornbranntwein geschüttet, beydes wohl vermischt, und in die Tonne gut zugemacht. Nach Verlauf von drey Monathen ist es ein vortrefflicher Wein. Die ihn gern süß haben möchten, können beym Zusatze des Weingeistes so viel Zucker zufügen, als es ihren Geschmack angenehm ist.

Birnsaft oder Birnmeth.

Es wird der Saft aus überreifen saftigen Birnen, nachdem sie geschält, zerschnitten, und klein gestampft worden, durch einen reinen Sack gepreßt, dann siedet man ihn, und wenn er sich gesetzt hat, gießt man den klaren davon in einen andern Kessel, setzt diesen über ein helles Feuer, schäumet ihn einige Mahl ab, und läßt ihn unter stetem Umrühren recht dick einsieden. Endlich nimmt man ihn vom Feuer, thut ihn in ein Geschirr, läßt ihn auskühlen, und faßt ihn zum Aufheben in eine steinerne Büchse. Man kann solchen theils zum trinken theils zu Brühen über das Essen gebrauchen.

Punsch zu machen.

Zu drey Maß recht schönen Punsch muß man haben: ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, von acht Citronen den Saft, von vier Citronen die gelbe Schale auf Zucker abgerieben, eine gute Maß gekochtes Theewasser, und eine halbe Bouteille Rack. Die Citronen werden mit einer Presse ausgepreßt, und durch ein Sieb in den Punschnapf gegossen. Der Zucker wird auf Citronen abgerieben, welcher nebst

dem übrigen Zucker dazu kommt; dann wird der Thee und Rack zugegossen, endlich auch kochendes Wasser. Man rührt dieß alles wohl durch einander, und läßt es eine Weile stehen. Man kann auch das Wasser weg lassen und lauter Thee zugießen. Will man weniger Punsch machen, so nimmt man nach Verhältniß von jeder Ingredienz weniger.

Gerstenwasser.

Es wird eine Hand voll gute Gerste verlesen und recht rein gewaschen, dazu ein Stück ganzen Zimmet, von einer Citrone die Schale und etliche Stücke Zucker gethan, eine Maß Brunnenwasser darauf gegossen, und eine Stunde gekocht, alsdann durch gegossen, und kalt getrunken.

Kaffeh zu kochen.

Der schön braun gebrannte und gemahlene Kaffeh wird in die Kaffehkanne nebst ein wenig Hirschhorn gethan, kochendes Wasser darauf gegossen, und auf Kohlenfeuer gesetzt: man läßt ihn etliche Mahl aufkochen, dann läßt man ihn setzen, und kläret ihn ab in eine andere mit kochendem Wasser ausgespülte Kanne, welche über Kohlen gesetzt wird, damit der Kaffeh kochend bleibt. Auf ein Loth guten Kaffeh, rechnet man drey Tassen Wasser, wenn man Cichorien dazu nimmt, so rechnet man auf drey Quentchen Kaffeh ein Quentchen Cichorien, und der Kaffeh wird eben so gut, als von ein und ein halb puren Kaffeh.

Wasser = Chokolade.

Man rechnet insgemein, wenn dieses Getränke gut und stark werden soll, auf zehn Tassen ein Pfund Chokolade, gießt Wasser, welches nach der bestimmten Zahl der Tassen abgemessen seyn muß, in eine Kanne, und wirft die Chokolade, wie sie ist, oder auch zerrieben, hinein, daß sie zergehe. So bald sie über die heiße Asche oder den Kohlen geschmolzen ist, und dick zu werden anfängt, quirlet man das Gelbe von einem Ey in die Chokolade, setzt sie wieder auf ein gelindes Feuer, und rühret sie gut mit dem Quirl um, man darf sie aber, wenn der Eydotter darin ist, nicht kochen lassen. Auf zwey Tassen nimmt man auch zwey Eydotter, man muß aber überhaupt Acht geben, daß nichts von dem Weißen des Eyes dazu kommt.

Ein gesunder und kühlender Gewürzwein.

Man nimmt acht Maß weißen Wein, und lasset denselben auf Kohlenfeuer in einer verzinnten Casserolle aufkochen; dann thut man drey Loth grob gestoßenen Zimmet, ein Loth Muskatennuß und anderthalb Pfund Zucker, alles grob gestoßen, zu dem Wein, welcher damit nochmahl aufkochen muß. Hierauf wird ein Quentel Nägerln und ein halbes Quentel Kardomomen gestoßen, und mit einem halben Pfund getrockneten und geschnittenen Zibeben in ein barchentnes Sackel gebunden, in ein hierzu bereitetes Faßl gehängt, und wenn der Wein gänzlich ausgekühlt ist, durch ein Tuch darauf gegossen und das Faßl gut verwahret und zugespündet. Wenn der Wein so in etlichen Tagen vergährt hat, so kann

man Ribiselsaft, Kirsch- oder Hollerbeersaft darein gießen.

Veigelessig.

Zerstoße zwölf Loth abgezupfte Veigeln in einen steinernen Mörser recht fein, thue sie in eine gebrauchte zinnerne Kandel, gieße darauf einen nicht zu starken in Glas, aber nicht in Kupfer, abgezogenen Weinessig, setze dann die Veigeln sammt Essig in der zinnernen Kandel zum Feuer, und lasse es langsam durch einander laulich werden; dann lasse ihn an einem kühlen Orte stehen, und in vier und zwanzig Stunden presse alles rein durch, gebe nochmahl zwölf Loth gezupfte Veigeln darauf, und wieder so viel von dem nähmlichen Essig, mach es wie zuvor, und fülle es in eine reine Bouteille, gieße Mandelöhl darauf, und stelle die Flasche an ein kühles Ort. Will man zur Tafel Essig geben, so nehme unter den Weinessig zwey Löffel voll Veigelessig.

Citronenessig.

Nehme Citronen, schäle die Schalen dünn und fein ab, das Weiße schneide rein weg, das Mark schneide in Stücken, die Körner heraus genommen, und dann das Mark und die geschnittenen Schalen in Weinessig, welcher gut und scharf seyn muß, gegeben, und an der Sonne destilliren lassen. Die Bouteillen werden, worein der Essig aus dem großen Geschirre, wo er destillirt worden, abgezogen wird, fest zugestopfet.

Vom Einmachen und Aufbewahren des Obstes und anderer Früchte.

Große Nüsse sauer einzumachen.

Die großen grünen Nüsse werden vierzehn Tage ach Johannes abgebrochen, und in ein irdenes Ge- iß gethan, alle Tage wird zwey Mahl frisches Brun- enwasser auf dieselben gegossen, und in dieses Was- r alle Mahl ein halber Eßlöffel voll Salz gethan. Venn die Nüsse so neun Tage nach einander gewäs- ert sind, werden sie in einen Kessel mit kaltem Vasser gethan, aufs Feuer gesetzt, und so lange ge- ocht, bis man sie mit einem Strohhalm oder einer Babel durchstechen kann. Wenn man sie probiret nd gut befindet, so nimmt man sie vom Feuer und hut sie in ein Sieb, daß das Wasser abläuft, und ie Nüsse verkühlen, die alsdann mit Zimmet und Nägerln durchstochen werden. Hierauf wiegt man ie Nüsse, und nimmt auf ein Pfund derselben ein albes Maß scharfen Weinessig, und läßt sie eine Viertelstunde damit kochen; alsdann thut man die Nüsse in Konfekturgläser, und gießt den Essig heiß arüber, doch so, daß der Essig über denselben stehet, nd verbindet die Gläser mit einer Blase. Nach vier- ehn Tagen siehet man nach den Nüssen, gießt den Essig ab, kocht denselben noch ein Mahl auf, und ießt ihn heiß über, und verbindet, wenn der Essig alt ist, die Gläser wieder mit einer Blase, so hal- n sie sich gut. Es ist dieses ein schönes Eingemach-

tes, das sich, wenn es an einen trockenen Ort gesetzt wird, und man guten Essig dazu nimmt, gut hält und angenehm schmeckt. Will man aber die Nüsse etwas süßer haben, so kann man ein halbes Pfund Zucker auf ein Maß Weinessig nehmen, den Essig drey Mahl kochen, und die beyden ersten Mahle über die Nüsse gießen; das dritte Mahl aber die Nüsse ein Mahl damit aufkochen, und in die Gläser schütten. Nachher kocht man den Zucker und Essig zu Syrup, und gießt ihn über die Nüsse. In vierzehn Tagen gießt man den Zucker wieder ab, kocht denselben wieder auf, thut ein Stück Zucker dazu, kocht ihn nochmahls dicke, und gießt ihn wieder über.

Pomeranzenschalen einzumachen.

Die gelben Pomeranzen werden in Viertel geschnitten, die gelben Schalen abgeschnitten, und in Wasser recht weich gekocht. Alsdann wird auf ein Pfund Schalen, die in einen Durchschlag gelegt und abgetrocknet sind, drey viertel Pfund Zucker genommen, welcher mit vier Löffel von dem Pomeranzenwasser gekocht, rein abgeschäumt, und so lange gekocht wird, bis er sich ziehen läßt. Dann werden die Pomeranzenschalen hinein gethan, ein Mahl aufgekocht, und in Konfekturgläser gelegt; der Zucker noch etwas eingekocht und übergegossen. Sie halten sich so lange Zeit. Sollte der Zucker dünn werden, so kann man ihn noch ein Mahl aufkochen.

Quit-

Quittenbirn einzumachen.

Man schält die Quitten recht rein ab, und schneidet sie in Viertel; legt sie alsdann in Wasser und kocht sie auf; nimmt sie heraus, daß sie kalt werden, und besteckt sie mit Nägerln und Limonienschalen. Hierauf wiegt man auf ein Pfund Quitten drey Viertel Zucker, setzt den Zucker mit etlichen Löffeln Quittenwasser auf, und läßt ihn bey beständigem Abschäumen so lange kochen, bis er sich ziehen läßt, und thut die Quitten hinein, daß sie ein Mahl damit aufkochen. Hierauf legt man sie in Einsiedgläser, gießt den Zucker darüber, und bindet sie, wenn sie kalt sind, zu. Sollte der Zucker dünne werden, so kocht man ihn noch ein Mahl auf.

Hetschebetschen sauer einzumachen.

Man nimmt auf zwey Pfund Hetschebetsch drey viertel Pfund Zucker, ein halbes Maß Weinessig, und ein Quintel Zimmet, und läßt den Zucker, Zimmet und Weinessig kochen, die Hetschebetsch müssen aber frisch seyn, und recht rein ausgeputzt werden. Alsdann läßt man sie eine Viertelstunde lang mit dem Zucker kochen, thut sie mit denselben in einen steinernen Topf, und läßt sie vier und zwanzig Stunden stehen, der Zucker muß aber wie Syrup seyn. Hierauf läßt man sie wieder eine halbe Viertelstunde kochen, thut sie dann in Einsiedgläser, legt etliche klein geschnittene Nägerl dazwischen, und gießt den dick gekochten Zucker darüber. Man muß nach et-

lichen Wochen nachsehen; ist der Zucker dünne geworden, so kocht man ihn noch ein Mahl auf.

Aprikosen (Marillen) einzumachen.

Man nimmt zwey Pfund Aprikosen, die nicht überreif sind, schälet sie ganz dünn, und schneidet sie von einander. Alsdann nimmt man drey viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, und eine halbe Maß Weinessig, setzt den Zucker und Weinessig auf, läßt beydes mit etlichen Stücken ganzen Zimmet eine halbe Stunde lang kochen, und schäumt es recht rein ab, thut alsdann die Aprikosen hinein, und läßt es noch eine halbe Viertelstunde kochen. Hierauf thut man die Aprikosen mit dem Zucker und Essig in einen Steintopf, und läßt es vier und zwanzig Stunden stehen; kocht sie darnach wieder eine halbe Stunde, thut sie mit etwas geschnittenen Nägerln in Konfekturgläser, und gießt den Zucker darüber. Ist derselbe nach vierzehn Tagen dünne, so kocht man ihn noch ein Mahl auf, und thut ein Stück Zucker dazu. Man muß die Gläser alle Mahl mit einer Blase verbinden.

Zwetschgen mit Essig.

Man nimmt von den besten und reifesten Zwetschgen, an denen noch die Stängel sind, trocknet sie mit einer reinen Servietle ab, durchsticht sie mit einer Nadel fünf bis sechs Mahl, legt sie dann in einen irdenen Topf, und nimmt auf zwey Pfund Zwetschgen ein Pfund Zucker, und auf drey Pfund Zwetschgen ein Seidel Weinessig. Auf ein Seidel Weinessig nimmt man ein halbes Loth Nägerln, und läßt den Essig mit dem Zucker nebst dem klein

gebrochenen Gewürze kochen; ehe man aber das Gewürz hinein thut, so schäumet man den Zucker rein ab, und kocht es in einem kupfernen Kessel. Wenn es eine Weile gekocht, schlägt man ein Eyerklar zu Schaum, thut es zu dem Zucker, und läßt es noch ein Mahl aufkochen. Alsdann gießt man den kochenden Essig über die Zwetschgen, und läßt sie so stehen, kocht den folgenden Tag den Essig wieder auf, und gießt ihn kochend über die Zwetschgen. Den dritten Tag gießt man den Essig wieder in den Kessel, läßt ihn etwas einkochen, thut alsdann die Zwetschgen hinein, und läßt sie etwas mit demselben kochen, worauf man sie heraus nimmt, und sie zudeckt, bis sie kalt werden. Die Zwetschgen werden dann in Konfekturgläser gelegt, der Essig darüber gegossen, und die Gläser mit einer Blase verbunden. In acht Tagen muß man nachsehen, ist der Essig ganz dünn geworden, so muß man ihn wieder aufkochen.

Kromsbeeren mit Zucker.

Man verliest und wäscht sie rein; bey dem Waschen fallen die schlechten zu Grunde. Alsdann wiegt man sie, und nimmt auf ein Pfund Kromsbeeren ein und ein halbes Viertel Pfund Zucker; wer aber das Süße eben nicht liebt, hat auch an einem viertel Pfunde genug. Man thut die Kromsbeeren und den Zucker in einen messingenen Kessel, doch thut man denselben nicht ganz voll, weil sie im Anfange in die Höhe kommen. Im Anfange rührt man sie langsam, damit sie gleich kochen. Sie kochen langsam auf Kohlen ungefähr eine kleine Stunde, und werden hierauf warm in Steintöpfe gethan, da man alsdann die Brühe

darüber gießt. Sie haben so zubereitet einen recht guten Geschmack; wer denselben aber noch verbessern will, kann noch etwas Wein, geriebene Limonienschale, Zucker und Zimmet dazu thun. Man muß sie aber nicht zu lange dünsten lassen, weil sie viel Brühe geben. Diese eingemachten Kromsbeeren sind ein gutes Essen zum Braten, und sehr gesund für Kranke. Man kann anstatt des Zuckers auch Honig oder Syrup nehmen. Wenn sie kalt sind, werden sie gebunden, und an einen trockenen Ort gesetzt.

Quitten für den Sommer zu erhalten.

Man bricht die Quitten vom Baum, und schält sie ab; auch schneidet man das Kernhaus heraus, doch so, daß die Quitten oben, wo sich die Blüthen befinden, ganz bleiben. Alsdann legt man sie in einen messingenen Kessel, gießt so viel klares Wasser darauf, daß dasselbe über die Quitten steht, läßt sie ein Mahl damit aufkochen; nimmt sie dann geschwind vom Feuer, und läßt sie kalt werden. Hierauf setzt man sie in einen Steintopf, so, daß das Ganze oben kommt, gießt das Wasser, worin sie gekocht, darüber, daß es zwey Finger hoch überstehet, und beschwert sie. Will man die Quitten kochen, so setzt man sie mit Zucker und Wein auf, läßt sie damit durchdünsten, und richtet sie in einer Assiette an. Nach dem Anrichten bestreuet man sie noch mit Zucker und Zimmet.

Getrocknete Artischocken.

Man schneidet die Stiele von den Artischocken, wäscht sie rein ab, und schneidet auch oben alles Stachlichte ab. Alsdann kocht man sie und legt sie auf ein Bret, daß das Wasser rein abläuft, worauf sie in einen Backofen, nachdem das Brot heraus genommen worden, geschoben werden. Will man sie dann aufheben, so setzt man sie an einen trocknen Ort, und wenn man sie kochen will, so wäscht man sie rein ab, setzt sie mit Fleischbrühe auf, läßt sie ganz weich kochen, und richtet sie mit Semmelbröseln und Butter an. Man kann sie auch im Wasser gar kochen, und eine weiße oder rothe Weinbrühe daran machen; man muß aber in dem Durchschlag das Wasser erst recht rein ablaufen lassen. Zu dieser Weinbrühe nimmt man ein halbes Seidel Wein, vier Loth Zucker, und vier Eyerdotter, welches kalt eingewiedelt, und wenn es zu kochen anfängt, über die Artischocken gegossen wird.

Spargel einzumachen.

Man muß recht guten Spargel nehmen, von welchem man gewiß überzeugt ist, daß er bey dem Kochen recht weich wird. So bald er gestochen, wird er geputzt, so weit er weich ist, in Stücken geschnitten, gewaschen, und in einen Kessel gethan, in welchem er mit Flußwasser ein Mahl aufkochen muß. Alsdann muß das Wasser ablaufen, der Spargel wird in Burgunder-Bouteillen gethan, und Salzwasser darüber gegossen. Das Salz muß mit dem Wasser so lange geschlagen werden, bis ganz klar

ist, und recht scharf schmeckt. Die Bouteillen werden mit festen Stöpseln verwahrt und zugepicht. Wenn man von dem Spargel gebrauchen will, gießt man das Salzwasser ab, nimmt Spargel heraus, gießt dasselbe wieder darauf, verwahret die Bouteillen mit einem guten Stöpsel und einem Fetzel. Man thut wohl, wenn man eine angebrochene Bouteille bald verbraucht. Wenn man den Spargel kochen will, wässert man ihn etliche Stunden, oder man setzt ihn mit warmen Wasser auf, gießt das Wasser etliche Mahl wieder ab, und kocht ihn mit Fleischbrühe, an Suppen, oder zur Zuspeis.

Umurken mit Essig einzumachen.

Man nimmt kleine Umurken, wäscht sie rein ab und bestreuet sie mit Salz; läßt sie einen halben Tag damit stehen, setzt sie alsdann an einen warmen Ort, aber nicht an die Sonne, daß sie wieder abtrocknen. Hierauf kocht man Weinessig mit etlichen grünen Lorbeerblättern, Pfeffer und Gewürz hinein, läßt sie ein Mahl aufkochen, schichtet sie in Gläser, und gießt den Essig darüber Nach 14 Tagen kochet man den Essig noch ein Mahl auf, läßt ihn kalt werden, und gießt ihn über die Umurken, so halten sie sich zwey Jahre.

Erbsen grün zu erhalten.

Man macht die Erbsen, wenn sie noch recht jung sind, aus den Schalen, und läßt sie mit Wasser so lang kochen, bis sie kraus werden. Man thut sie alsdann gleich in einen Durchschlag, und gießt kaltes Wasser darüber, so werden sie wieder grün: wenn sie kalt sind, thut man sie in einen Steintopf,

legt viel frische Weinblätter über dieselben, und macht eine scharfe Salzsale darüber, welche so scharf seyn muß, daß sie ein Ey trägt; so lang das Ey zu Boden fällt, ist sie nicht scharf genug. Man gießt dieselbe über die Erbsen und beschweret sie. Wenn man die Erbsen kochen will, so thut man sie zwey Tage in frisches Wasser, gießt das Wasser etliche Mahl ab, dünstet sie dann mit Fleischbrühe und Petersil gar, oder kocht sie unter Mongolt, wobey zu bemerken ist, daß sie etwas lang kochen müssen, weil sie das Salz einigermaßen hart macht; auch müssen recht junge Erbsen dazu genommen werden.

Rüben gut zu erhalten.

Man gräbt eine viereckige Öffnung in die Erde, belegt dieselbe rings herum mit Bretern und Stroh, thut alsdann die Rüben, von welchen die Köpfe abgeschnitten, in Steintöpfe, und beschwert sie mit hölzernen Tellern und Steinen. Hierauf setzt man sie in die Erde, füllt die Öffnung wieder mit Erde aus, legt Stroh darauf, und verwahrt die Rüben bis man sie gebraucht. Sie erhalten sich so recht gut, allein die Öffnung muß etwas tief seyn, damit sie nicht erfrieren.

Senf zu bereiten.

Wenn man von Weintrauben Most erhalten, so thut man ein Stück Zucker, und etwas Nägerl in denselben, und läßt das Unreine abschäumen. Wenn dieses geschehen, so gießt man den Most in einen Topf, daß es kalt wird; hierauf wird Senfmehl genommen, in steinerne Selterflaschen gethan, fest verstopft, und zum Gebrauch verwahrt.

Eingemachtes von gerösteten Marillen.

Man nimmt Marillen, Pfirsich oder Pflaumen nach Gefallen, und läßt sie über glühende Kohlen nach allen Seiten rösten; alsdann ziehet man ihnen die Schalen ab, legt sie in eine Schüssel oder kleine reinliche Einmachschale, schüttet eine oder zwey gute Hände voll gestoßenen Zucker, nebst ein halb Glas Wasser hinzu, rührt sie darauf über dem Feuer um, und läßt sie vier oder fünf Mahl nachsieden, damit der Zucker zergehe. Dann nimmt man sie vom Feuer ab, und spritzt, wenn man sie auftragen will, etwas Citronen- oder Pomeranzensaft darüber.

Pfirsich einzumachen.

Man muß sie abbrechen, ehe sie zeitig sind, darauf müssen sie geschält, die Kerne heraus gethan, und in frisches Wasser gelegt werden. Die Art sie zu behandeln ist folgende: Man läßt in einer verzinnten Casserolle Wasser sieden, und legt die Pfirsiche hinein; wenn sie anfangen grün zu werden, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden, und legt sie alsdann in kaltes Wasser; läßt Zucker sieden, und wenn das Wasser von den Pfirsichen ganz abgetropft ist, wirft man sie in den Zucker, läßt sie nochmahls zusammen mit dem Zucker sieden, schaumet sie sauber ab, und nimmt sie vom Feuer; wenn sie kalt sind, läßt man sie noch ein Mahl so lange sieden, bis der Syrup gesotten ist: hierauf werden sie in ein Glas gegossen, und gehörig zugedeckt.

Aepfel einzumachen.

Schäle gute Tafetäpfel ab, schneide sie halb durch, und nimm die Kernhäuser heraus; alsdann nimm zum Beyspiel zu 15 Äpfeln etwa 1 Maß Flußwasser, koche selbes mit einem Stück ganzen Zimmet, wirf alsdann die Äpfel hinein, daß sie ein Paarmahl aufkochen. Dann nimm die Äpfel heraus, und laß sie in einem Durchschlag rein ablaufen. Setze hierauf ein Pfund Zucker in Stücke zerschnitten, und in Brunnenwasser getunkt, in den Einmachkessel aufs Feuer. Wenn dieses so dick gekocht ist, daß es zu kleben anfängt, so thu von 2 Citronen den Saft und die Schale recht fein zerschnitten, dazu, und laß mit den Äpfeln dieses alles zusammen kochen, bis die Äpfel klar und ziemlich weich geworden sind. Sodann werden solche in Einmachgläser gethan, und der fast erkaltete Zucker wird darüber gegossen; sollte aber der Zucker noch nicht dick genug seyn, so wird er noch so lange gekocht, bis er sich mit dem Löffel ziehen läßt. Dieses Eingemachte ist ein rechtes Labsal für kranke Personen.

Melonen einzumachen.

Man nimmt Melonen die recht reif sind, schälet und schneidet sie in längliche Streifen, und legt sie in eine porzellanene Schüssel. Alsdann kocht man Weinessig und Zucker (auf ein Maß Essig ein halb Pfund Zucker) schaumet ihn, und läßt ihn kochen, bis der Weinessig sämisch wird, sodann gießt man den Essig über die Melonen, schwenkt sie um, und gießt ihn wieder ab, kocht ihn noch etwas, und schüt-

tet unterdeß die Melonen in ein Zuckerglas mit Zimmet und Nelken ein, gießt den Essig darüber, und bindet es zu, so halten sie sich sehr gut.

Mispeln einzumachen.

Nimm frische Mispeln von der größten Art, schäle sie so dünne als möglich ab, zerstich sie mit einem Messer, und laß sie in Wasser mittelmäßig mürbe kochen; dann nimm sie heraus, laß sie etwas abkühlen, und trockne sie mit einem Tuche ab. Laß in einer Pfanne so viel Zucker schmelzen, daß die Mispeln wohl damit bedeckt werden können; so bald der Zucker zergangen ist, thu die Mispeln hinein und laß sie darin recht langsam kochen, daß die Mispeln den Zucker recht annehmen Alsdann thue sie nebst dem Zucker in ein irdenes Geschirr, und laß sie einen Tag darin stehen; dann setze sie über gelindes Kohlenfeuer, daß sie etwa eine halbe Stunde noch durchkochen; hierauf nimm sie mit einem Schaumlöffel so, daß sie wohl ablaufen, heraus. Zu dem Zucker thue Saft von guten Äpfeln, z. B. Renetten, so viel, daß der Äpfelgeschmack der herrschende sey; auch kannst du noch frischen Zucker, etwa halb so schwer als der Äpfelsaft ist, hinzu thun; dieses alles muß so lange zusammen kochen, bis der Syrup die Probe hält, und wird, wenn er meist erkaltet, über die, in Einmachgläser gelegte Mispeln, gegossen. Solche eingemachte Mispeln sind eine heilsame Arzney, besonders für diejenigen, welche zu Durchfällen geneigt sind.

Rothe Rüben einzumachen.

Die Rüben werden weich gekocht, alsdann in einen großen Durchschlag gelegt, daß sie ablaufen; dann werden sie geschält und in runde Scheiben geschnitten; hierauf wird würflich geschnittener Krenn und wohl verlesener Kümmel in einen Steintopf gestreuet, eine Schicht Rüben darüber gelegt, darauf wieder Kümmel und Krenn, immer eine Schicht um die andere, bis der Topf voll ist. Alsdann wird Bieressig abgekocht und kalt darüber gegossen. Die Rüben werden mit einem Deckel zugedeckt, so halten sie sich recht gut.

Champignons einzumachen.

Wenn die Champignons rein gemacht sind, werden die großen in Stücke geschnitten, die kleinen, die noch zu sind, läßt man ganz; wäscht sie, und läßt sie mit Wasser, worin ein wenig Salz ist, kochen, aber nicht lange, druckt das Wasser davon ab, und läßt sie kalt werden. Kocht Weinessig auf, mit etwas ganzen Muskatenblumen, Gewürznägerlein, Pfeffer und Lorbeerblätter. Wenn der Essig kocht, thue die Champignons hinein, und laß sie nur ein Mahl aufkochen, und thue sie so fort mit der Brühe und Gewürz in Konfekturgläser. Den dritten Tag gießet man frisches geschmolzenes Hammeltalg darauf, und setzet sie an einen kühlen Ort. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man den Talg davon ab. Man kann sie auch, wenn sie gekocht und ausgedrückt sind, mit dem Gewürze melirt, in ein Konfekturglas legen; alsdann Weinessig aufkochen, selbigen kalt werden lassen, und dann

darauf gießen, und auch mit Hammeltalg begießen.

Zwetschgen süß einzumachen.

Nehmet schöne große Zwetschgen die reif aber nicht weich sind, wieget sie, dann schälet sie sauber ab, leget sie in eine porzellane Schüssel, nehmet auf ein Pfund Zwetschgen ein halb Pfund Zucker, reibet selbigen, und schüttet ihn über die Zwetschgen, und laßt es eine Nacht stehen; dann thut es in einen Konfekturkessel, und laßt es auf Kohlen langsam kochen. Wenn die Zwetschgen gut sind, nehmet sie heraus, und leget sie in ein Konfekturglas, den Saft, so noch auf den Zwetschgen ist, gießt wieder in den Kessel, laßt den Saft langsam kochen, bis er die gehörige Dicke hat, dann gießt ihn in das Glas, über die Zwetschgen.

Kirschen zu erhalten.

Wenn die schwarzen sauern Kirschen oder Weichseln recht reif sind, so pflücke sie bey klarem Sonnenschein, und wenn es nicht kurz vorher geregnet hat, mit Fingerhandschuhen vom Baume ab, schneide mit einer Schere die Stiele dicht an den Kirschen ab, thue sie behuthsam in sehr gut ausgetrocknete Bouteillen, die große Öffnungen haben; pfropfe sie wohl zu, verpiche sie gut, daß keine Luft dazu kommen kann, und setze sie in einen Keller, so können sie bis Weihnachten frisch erhalten werden, besonders wenn man sie spät einlegt. Hierbey muß man aber beobachten, daß man sie nicht mit bloßen Fingern anfasse, und sie auch gleich, so bald sie vom Baume kommen, einlegen. Man kann sie auch, wenn

sie in die Bouteillen gelegt, und dieselben mit einem Deckel, der gut darauf paßt, zugedeckt, und mit einer Blase fest zugebunden werden, in den Brunnen hängen, so halten sie sich auch gut.

Zwetschgen auf den Winter zu verwahren.

Brich mit Handschuhen die Zwetschgen an dem Stiele ab, lege in einen Steintopf unten Weinblätter, und alsdann die Zwetschgen dicht neben einander, oben wieder Weinblätter darauf, und dann einen Deckel darauf der recht fest darauf paßt, daß keine Luft dazu kann; grabe den Topf alsdann im Garten in die Erde. Auf diese Art halten sie sich lange; wenn der Topf aber einmahl angebrochen wird, so muß er gleich hinter einander verbraucht werden.

Man kann sie auch auf folgende Art gut erhalten: Man schmelzet gelbes oder weißes Wachs in einen Tiegel, und nimmt alsdann die reifen Zwetschgen mit den Stielen, taucht die Zwetschgen in das Wachs, daß sie mit dem Wachs dünne überzogen werden, an jedem Stiel muß vorher ein Faden gebunden seyn, daß die Zwetschen aufgehängt werden können, auch muß das Wachs nicht zu heiß seyn. Wenn man sie zu Tische geben will, macht man das Wachs davon und die Zwetschgen ab.

Weintrauben zu erhalten.

Schneide die Weintrauben, wenn sie reif sind, aber nicht gar weich, bey trockenen Wetter vor Sonnenaufgang ab, so, daß zwey Stängel daran bleiben. Den einen Stängel verklebe da, wo er ab-

geschnitten ist, mit Wachs, und den andern stecke in einen Apfel; dann hänge sie an einen Stock und laß sie in einem Gewölbe, daß weder zu kalt noch zu warm, noch zu feucht ist, frey hängen. Sollte der Apfel nicht gut bleiben, so stecke einen andern darauf. So bleiben die Weintrauben recht frisch und gut vom Geschmack. Man kann sie auch nur mit einem Stiele abschneiden, diesen steckt alsdann in warmes (aber ja nicht heißes) Wachs, und hänget die Trauben so auf; die faulen Beere müssen aber fleißig heraus gesucht werden.

Kräuter aufzubewahren.

Viele Kräuter dauern nicht unterm Winter aus, weßhalb man sie auftrocknen, auch wohl einmachen muß. Das Trocknen derselben, als das Basilikum, Majoran, Thymian, Pfefferkraut, Salbey ꝛc. muß nicht im Ofen in großer Hitze geschehen, indem dadurch ihre Gewürzkraft zu sehr ausgetrieben und geschwächt, folglich auch ihr Geschmack vermindert wird. Man ahmet am besten die Apotheker nach, welche ihre Kräuter in Schatten in lüftigen Kammern abtrocknen. Sie werden daher auf Bretern dünne aus einander gebreitet, von Zeit zu Zeit umgekehrt, oder in ganz kleine Bündlein gebunden, und an Fäden aufgehängt und getrocknet. Die getrockneten Kräuter werden in Beutel von Leinwand oder großen Tüten von Papier, welche oben zugemacht werden, aufbewahrt.

Kohlrabi aufzubewahren.

Die im Winter zu verspeisenden Kohlrabi werden im Herbst ausgehoben, die Blätter bis ans Herz abgeschnitten, im Keller in trocknen Sand gesetzt, oder im Garten Gruben gemacht, wo sie hinein gelegt, und mit Erde wieder bedeckt werden, als welche letztere frischer und schmackhafter bleiben, als diejenigen, welche man im Keller aufbewahrt.

Spargel zu dörren.

Es ist am besten, wenn der Spargel mit einer Nadel durchstochen, ein Faden durchgezogen, und so am Ofengeländer herum gehangen, auch fleißig nachgesehen wird, daß er nicht zu heiß werde, (indem er sonst schwarz wird, und beym Kochen gar keinen Geschmack hat;) ist er aber zu wenig gedörret, so geht er bald in Fäulung, läuft an, und verdirbt, besonders wenn er an einem feuchten Ort aufbehalten wird. Demnach muß er recht hart, aber doch langsam und bey gelinder Wärme gedörret seyn.

Eyer aufzubewahren.

Man legt die Eyer in Häckerling, doch muß solcher von recht frischem Stroh, welches nicht dumpfig richt, geschnitten seyn. Am sichersten und längsten bleiben die Eyer gut, wenn man sie in die Asche legt. Die Asche muß aber gut getrocknet seyn, alsdann thut man sie in einen Kasten, unten eine Schicht Asche, dann eine Schicht Eyer, alle gerade neben einander, daß die Spitze unten hinkommt

dann wieder Asche, und so fort, bis sie alle sind. Alle vierzehn Tage nimmt man die Eyer heraus, und kehrt jedes um; findet man die Asche feucht, so muß eine andere trockene Asche bereit seyn, die statt der vorigen gebraucht wird. Man halte bey dem Nachsehen jedes Ey gegen das Licht, und fängt eines an trübe zu werden, so verbrauche man es gleich. Auf diese Art erhaltet man die Eyer frisch, ohne daß eines weggeworfen werden müsse. Zum Aufbewahren werden Eyer genommen, die seit August gelegt werden. Wenn Eyer gefroren sind, legt man sie in kaltes Wasser, und läßt sie darin aufthauen.

Getrocknete Maurachen vor den Würmern zu bewahren.

Die Maurachen werden von dem Faden, woran sie getrocknet worden, genommen, und in ein Konfekturglas, allezeit eine Lage, und auf jede Lage ein wenig Salz, welches gut getrocknet seyn muß, gelegt; will man sodann die Maurachen brauchen, so wasche man selbe, zuvor in frischen Wasser gut aus, damit das Salz wegkommt.

Vom

Vom Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

Pökelfleisch.

Wo eine starke Quantität einzumachen ist, verfährt man also: Nachdem man ein gutes Weinfaß oder anderes Gefäß (welches aber von Eichenholz seyn muß, weil das Kienholz dem Fleische einen Nebengeschmack gibt) darein ein halber oder ganzer Zentner Fleisch geht, zur Hand geschafft, und mit Wein- oder Nußlaub und heißem Wasser wohl ausgebrühet, den Boden, wie auch die Seiten um und um mit Salz und Salpeter bestreuet hat: so wird schönes fettes Rindfleisch, welches keine Knochen hat, auch nicht vom Halse genommen ist, zu Stücken nach beliebiger Größe gehauen, und jedes davon mit Salz besonders eingerieben, auch dergestalt ordentlich neben einander gelegt, daß die größten und besten Stücke unten, diejenigen aber, welche etwa noch Knochen haben, und bald verspeiset werden müssen, oben zu liegen kommen.

Gemeiniglich vermischt man das Salz mit Salpeter, weil dadurch das Fleisch nicht allein schön roth, sondern auch wohlschmeckender wird, länger dauern und gut bleiben soll. In Ansehung der Proportion des Salzes zum Salpeter ist es am sichersten, wenn man auf ein Zentner Fleisch fünf Pfund Salz und zwey Loth Salpeter rechnet, das Fleisch damit bestreuet, und beydes in allen Öffnungen

recht sorgfältig einreibt. Nach dieser Proportion kann man sich bey kleinerer Quantität des einzupökelnden Fleisches richten. In dem Fasse sondert sich von dem Fleische eine Brühe oder Lacke ab, welche das Fleisch im Pökel erhält, und daher nicht abgezogen werden darf; es müssen also die Fugen der Fässer von außen sehr genau verstopft und verpicht werden, weil die Lacke auch die kleinsten Öffnungen sucht und gerne abläuft; ist die aber abgelaufen, so wird das Pökelfleisch nie recht gut, denn die zweyte künstlich gemachte Lacke (welche aber doch durchaus gemacht und übergossen werden muß) ersetzt nie diese erste wieder.

Oder: Man legt, wenn Gefäße und Fleisch gedachter Maßen mit Salz und Salpeter zubereitet worden, unten auf dem Boden Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und in Scheiben geschnittene rothe Rüben; auf diese eine Lage gesalzen Fleisch, auf solche wieder gedachte Species, ferner eine Lage Fleisch, und wird damit immer also wechselsweise fortgefahren bis das Faß voll ist, und die Species den Beschluß machen. Dann wird das Faß 1) zugespundet, auch die Böden von allen Seiten mit Pech vergossen, daß keine Brühe davon laufen könne; 2) an einen kühlen Ort gesetzt, und 3) alle Tage umgewälzt, und jedes Mahl abwechselnd das unterste zu oberst gestellt. Letzteres ist sorgfältig in Acht zu nehmen; denn wo das eingelegte Fleisch nur an einem Orte trocken wird, so legt sich daselbst der Salpeter an, und verursacht einen Gestank, daß das Fleisch, ob es gleich schon roth und hart ist, dennoch stinkend und zum Essen unbrauchbar wird.

Anstatt das Faß zuzuspunden, bedeckt man selbiges zuweilen auch nur mit einem hölzernen Deckel, und beschwert solchen mit Steinen, damit es sich fest auf einander drücke, und das Salz desto eher zerfließe. Man muß aber alle Tage fleißig darnach sehen, und öfters den Zapfen oder die hölzerne Röhre, womit das Faß unten versehen ist, öffnen, die Brühe in ein reines Geschirr ablaufen lassen, und selbige nachher, nach geschlossener Röhre, oben wieder über das Fleisch gießen, damit das Salz allenthalben desto besser eindringe, und dieses muß alle Tage unausgesetzt geschehen.

Gibt das Fleisch zu wenig Brühe, so muß man besonders frisch gemachte über das Fleisch gießen. Wird die Brühe oder Lacke blutig oder sonst obenauf unrein, so lasse man selbe ablaufen, von neuem übersieden, abschaumen, und mit frischem Salzwasser verstärken, und sie wieder darüber gießen.

Hat aber die Brühe oder das Fleisch vor Ablaufen der Salzbeitze einen fremden Geschmack angenommen, so muß man dasselbe unverzüglich heraus nehmen, und in den Rauch hängen, wo es ihn wieder verlieren wird.

Pökelfleisch auf Böhmisch.

Man trocknet das Salz beym Feuer, und reibt es warm mit etwas Salpeter in ein gutes Stück Rindfleisch von der Brust oder dem Schweif, legt es in ein Fäßchen mit grünen Thymian, Zwiebelschnitten, Lorbeerblättern, gehackten rothen Rüben, Koriander, Gewürz und Nelken, vermacht es gut, und läßt es vier Wochen an einem kühlen Orte ste-

hen. Also macht man auch das schwarze Wildpret oder Schinken von wilden Schweinen, welche man hernach räuchert.

Schweine-Wildpret einzukochen.

1) Der wilde Schweinskopf. Diesen brenne man erstlich überm Feuer ganz rein ab, löse den Halsknochen aus, schneide vom Rüssel oben, wie auch vom untern Maule die Schwarte behuthsam ab, thue vor den Kopf einen Schnitt eines Fingers lang, daß selbiger im Kochen nicht hin und wieder ungleiche Risse bekomme, dann koche man ihn im Wasser mit Wachholderbeeren, Lorbeerblättern sechs bis acht Stunden, und salze es nach Verhältniß des Wassers stark; wenn er nun recht weich ist, nehme man ihn aus der Brühe, lasse ihn kalt werden, lege ihn in ein rein Gefäß, gieße alsdann die Soße erst darauf, wenn der Kopf und die Brühe kalt ist, und lasse ihn in dieser Brühe so lange liegen, bis er gebraucht werden soll, er erhält sich in selbiger sechs bis acht Wochen. Man nimmt 2) auch vom wilden Schweine das dünne Fleisch, welches unten am Bauch ist, schneidet es so groß, als es seyn kann, wäscht es ab, und bestreuet es mit Salz und Pfeffer, dann zusammen gerollt, wickelt es in ein Tuch mit Bindfaden umwunden, kochet es mit etwas Wachholderbeeren, ganzen Pfeffer, und gehörig Salz vier bis fünf Stunden, und wenn es gar ist, mit dem Tuch in ein hierzu sich schickendes Gefäß, wozu ein Butterfäßchen am bequemsten ist, nebst der Soße worin es gekocht worden, gethan, wenn es gebraucht werden soll, macht man das leinene Tuch davon, schneidet von dem Fleische dünne Scheiben, und

ißt es mit Öhl und Essig kalt; es sieht gut aus, und hat fast den Geschmack wie Schweinskopf. Man kann 3) auch das Brustfleisch, wenn es in Stücken gehauen, einkochen und in der Brühe stehen lassen, bis es gebraucht werden soll, und alsdann mit einer Wachholderbeer- oder sonst beliebigen Soße warm zum Tische geben. Dieses Wildpret muß aber nicht ganz gar gekocht werden, wenn man es konserviren will, sondern muß erst in der Soße, wenn man es gebrauchen will, völlig gar gekocht werden.

Pökelfleisch mit Zucker.

Man nimmt hier anstatt Salz gestoßenen Zucker. Es behält und erhält einen recht guten Geschmack, und ist durchaus den Zufällen nicht ausgesetzt, von denen das in Salz eingepökelte gleichwohl nicht frey ist. Die Ursache davon liegt in dem öhlig-salzigen Wesen des Zuckers. Die Salze zerfressen allein das Fleisch, und obwohl das öhlige Wesen des Fleisches ihre fressende Säure dämpft, so ist man doch, zumahl bey magerem Fleische, in Gefahr, die Fettigkeit mit der Säure zu übersetzen. Bey dem Zucker hat man dergleichen nicht zu befürchten, weil dessen Salz nicht nur weniger fressend als das gemeine Salz ist, sondern weil dasselbe seine Fettigkeit allezeit bey sich führet, welche, wie Balsam, das Fleisch überzieht, und die Porros verschließt, daß also die weder von außen hinein wirken, noch die im innern verschlossenen heraus gehen, und eine Gährung entstehen kann.

Man glaube gar nicht, daß diese Weise einzupökeln zu kostbar sey: denn man kann aus dem Wasser, womit das in Zucker eingelegte Fleisch abgewaschen worden, und aus der Pökelbrühe den Zucker zum Theil durchs Einsieden wieder erlangen, und denselben zu eben dem Behufe wieder brauchen, oder auch einen guten Branntwein daraus verfertigen. Man hat überdieß nur den schwarzen Zucker oder Muscervade dazu nöthig, und es würde eben so gute Dienste leisten, wenn man eingekochten Most, Mohrrübensaft oder auch den etwas eingekochten Saft von Türkischen Weitzenstängeln, welcher einen wahren Zucker gibt, dazu anwendete. Nur muß man bey solchen Säften dahin sehen, daß ihr wässerichter Theil nicht die Oberhand habe, weil er sonst leicht in die Gährung übergeht, und säuret. Man darf nur in dem Falle den Saft etwas mehr einsieden.

Wilde Gans in Essig einzubeitzen.

Selbige muß vorher rein gemacht und ziemlich geschlagen werden, damit ihr die Beine entzwey gehen. Hierauf besprengt man sie mit Salz, legt sie auf einen Rost, und läßt sie ein wenig anlaufen, thut sie dann in ein Geschirr, nebst Lorbeerblättern, Rosmarin, Thymian, und etlichen ganzen Zwiebeln, gießt so viel Essig darauf, daß er über die Gans geht, und gibt ihr alle drey Wochen frischen Essig, so wird sie recht mürbe um in die Pastete zu schlagen, tüchtig. Man kann sie wohl ein halbes Jahr in Essig liegen lassen, ohne daß sie verdirbt.

Rindfleisch zu räuchern.

Man setzt Wasser zum Feuer, wenn es kocht, wird das Fleisch in das kochende Wasser gelegt, so wie es wieder zu kochen anfängt, wird es heraus genommen, mit Salpeter und Salz eingerieben, im Winter bey dem Ofen gesetzt, vier und zwanzig Stunden so im Salz stehen gelassen, dann umwickelt man es mit Papier, und hängt es in den Rauch, so wird es so schön, wie das Hamburger Rindfleisch.

Servelatwurst.

Man schneidet das magere Fleisch aus einer Schweinskehle, macht alles Sehnichte heraus, thut Pfeffer, Nelken, Salz und ein wenig Basilikum hinzu, hackt das Fleisch recht fein, und stößt es dann, hierauf schneidet man fetten Speck ganz würflich, thut ihn nebst Kümmel zu dem Fleisch, arbeitet beydes mit den Händen gut unter einander, stopft es recht fest in weite Rinderdärme, und räuchert die Würste.

Geräucherte Preßgänse.

Eine Preßgans wird auf folgende Art gemacht: Wenn die Gans Tags vorher abgeschlachtet, ausgenommen, und das Gekröse davon abgehauen ist, wird die Gans völlig von den Knochen gelöst, daß das Gerippe ganz allein bleibt. Dann wird die Gans in der Mitte mit Salz gerieben, mit Salpeter bestreuet, Nelken und Pfeffer dazwischen ge-

streuet; dann werden die beyden Hälften der Gans zusammen geschlagen, mit Salz bestreuet, und zwischen zwey Breter gelegt. Diese Breter werden sodann schräg aufgestellt, damit die ablaufende Brühe in eine Schüssel laufen kann, und hiermit wird die Gans täglich begossen. Einen Tag um den andern muß die Gans umgekehret werden. Wenn sie nun so zehn Tage in der Brühe gelegen hat, so wird sie in einen Bogen Papier eingeschlagen, und in den Rauch gehenkt; doch muß der Rauch nur mäßig seyn. Man kann hernach ordentliche Scheiben, wie vom geräucherten Lachs, davon schneiden, und es ist ein schönes und gutes Essen.

Lachs zu räuchern.

Man reißt den Lachs, wenn er eingemacht ist, den Rücken auf, spaltet den Kopf, salzet ihn mit Salz, das mit Salpeter vermenget ist, und läßt ihn ein Paar Tage so liegen. Hernach nimmt man breite Späne, die auf beyden Seiten spitzig sind, spannt damit den Lachs aus, hängt ihn so in den Rauch, und hat er ein Paar Tage gehangen, bindet man ihn mit Papier zu, und läßt ihn ferner sachte räuchern. Hiernächst hängt ihn an einem lüftigen Orte auf.

Forellen zu räuchern.

Diese werden ausgenommen, eingesalzen, und bleiben zwey bis drey Tage im Salze liegen, dann nimmt man ein nach der Menge weit gemachtes Faß von weichem Holz, das unten offen und eine halbe

Ehle hoch, auf drey oder vier Steinen stehet, der obere Boden ist voll Löcher gebohrt, und dergleichen Löcher sind auch rings um dem Faß, inwendig aber hängen die Forellen an Stängelchen, und unten innerhalb dem Fasse wird ein Dampf oder Rauch von Eichenlaub auch Wachholderbeeren gemacht. Nach zwey oder drey Tagen werden sie hinlänglich getrocknet und geräuchert seyn.

Zungen besonders zu räuchern.

Man salzet die Zungen mit halb Salpeter und halb gemeinen Salz; dann stoßet man in einem Mörser folgende gedörrte Kräuter recht fein, als: Rosmarin, Majoran, Basilikum und Thymian, reibe die Zunge recht stark damit ein, und lasse sie so in Salz zehn Tage liegen. Wenn diese Zeit verstrichen ist, stecke die Zunge sammt den Kräutern in weite Rindsdärme, binde sie zu, und lasse sie räuchern.

Westphälinger Schinken, Schweinfleisch, Zungen, Ochsengaum und Speck einzupökeln und zu räuchern.

Hierzu muß man Thymian, Pfeffer, Gewürz von verschiedener Art, Nägerln, Lorbeerblätter, Knoblauch, Wachholderbeeren, etwas Salniter und Salz nehmen, alles dieses vermische wohl unter einander, und stoße es recht fein; dann reibe die Stücke, welche einzupökeln sind, so stark als möglich damit ein, lege in ein reines Schaff, bestreue eher den Boden

mit dem Gestoßenen, lege das Fleisch dicht darauf an einander, schwere es mit Steinen, in acht Tagen wende es um, und lasse es noch acht Tage liegen. Dann hänge es sechs Tage im Rauchfange, aber nur in dem gewöhnlichen Rauch, nur des Tages mache man Rauch von dem Kronawetholz, nach sechs Tagen hänge es in die Luft, und lasse es so hängen, bis man es brauchet. Man kann auch dieses Eingepökelte, ohne es zu räuchern, kochen, und hiervon Gebrauch machen.

Anweisung

die Speisen zu trenchiren und ordentlich vorzulegen.

Trenchirung des gebratenen Huhns.

Man drehe die Schüssel nach zierlicher Aushebung und Einschlagung der Messer, daß es mit dem Halse zur Rechten kömmt, hernach leget man die Gabel hinten quer über das Huhn, stößt das Messer, die Schneide unter sich gekehrt, beym Halse, die Gabel aber hinten ein, und wende es um, daß der Rücken oben kömmt, dann ziehe man die Gabel hinten heraus, imbrochiret sie aufs neue durch den Rückgrath den Flügeln gleich etwas schräge, dem Hipauf zu, wenn solcher wohl gefaßt, so hebet man das Huhn auf, ziehet das Messer heraus, löset Schnabel und Schenkel, und zerschneidet wie folget:

1. Löset man mit Ober- und Gegenschnitte den Hals.
2. Schneidet man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel.
3. Dergleichen an den rechten Flügel.

4. Wendet man das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kömmt, und verfährt gleichfalls wie bey der rechten Seite geschehen.
5. Wendet und löset man das Ziehbeinlein.
6 Das rechte und linke Brustfleisch.
7. Hebet man das Achselfleisch aus, wendet das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kömmt, und
8. Machet die Spaltschnitte auf beyden Seiten, und wendet es wie zuvor.
9. Stoßt man die Rippen auf beyden Seiten entzwey.
10 Thut man den Hipauf von der Gabel.
11. Leget man das Übrige nieder, und vertheilet den Rumpf.

Vorlegung.

1.=2. Einen Flügel nach dem andern bey Frauenzimmern, bey Mannspersonen gehen die Schenkel vor.
3.=4. Einen Spaltschnitt nach dem andern mit etwas Brust.
5.=6. Einen Schenkel nach dem andern.
7. Das Ziehbeinlein nebst etwas von der Brust.
8. Das übrige Brustfleisch.
9. Der Rumpf.

Das gekochte Huhn.

Kann wie das gebratene auf der Gabel trenchiret werden, wenn es aber sehr weich gekocht, und an der Gabel nicht fest hält, so setzet man es mit dem Halse gegen sich, imbrochiret mit der Gabel in

die Brust zwischen das Zieh- und Achselbein schief durch den Rückgrath, zähmet es auf, und löset

1. Den Hals.
2. Den rechten Schenkel und Flügel.
3. Auf der linken Seite auch auf diese Art.
4. Das Ziehbeinlein.
5. Das Brustfleisch auf beyden Seiten.
6. Hebet man die Achselbeine aus.
7. Stoßt man die Rippen entzwey.
8. Leget man den Brustknochen von der Gabel.
9. Zertheilet man den Rumpf.
10. Imbrochiret man aufs neue in die Spaltschnitte, und bricht solches zu einer Seite ab.

Vorlegung.

1. - 2. Einen Schenkel nach dem andern.
3. - 4. Einen Flügel nach dem andern.
5. - 6. Einen Spaltling nach dem andern mit etwas Brustfleisch.
7. Das übrige Brustfleisch, so weit es reichen will.
8. Das Zieh- und Achselbeinlein mit dem Hinterstücke vom Rumpfe.
9. Das andere Rumpfstück und Hals zu jedem Teller von allem, womit es gemacht.

Die jungen Hühner und Tauben.

Werden, nachdem der Gäste wenig oder viel, in zwey oder vier Theile getheilet: nähmlich, setzet man die Gabel auf die Brust, und thut einen langen Schnitt, oder hernach auch einen Kreuzschnitt.

Vorlegung.

Die ist entweder die Hälfte, oder
1. Ein Vordertheil.
2. Ein Hintertheil u. s. w.

Das Rebhuhn.

Wird wie das gebratene Huhn trenchiret, werden auch wohl gar wie bey jungen Hühnern zu geschehen pfleget, nur in vier Theile getheilet, ordentlich aber bey Gastereyen wie folget:
1. Löset man den Hals.
2. Den rechten Schenkel und Flügel.
3. Den linken.
4. Löset man das Ziehbeinlein.
5. Das Brustfleisch.
6. Spaltet man den Steiß unter den Hipauf bis an die Gabel.

Vorlegung.

1. Einen Flügel sammt Ziehbeinlein.
2. Einen Flügel nebst ein wenig Brustfleisch.
3. Den Steiß mit etwas Brustfleisch.
4. Einen Schenkel nach dem andern, das übrige nach Belieben.

Unter guten Freunden hält man für die beste Manier, wenn man jedes blind ablöset, und die Stücke fein zierlich an einander hängen bleiben.
1. Löset man den Hals ganz ab.
2. Den rechten Schenkel und Flügel.
3. Das Ziehbeinlein, und man läßt es hängen.
4. Das Brustfleisch, so gleichfalls hängen bleibt.
5. Thut man einen Spaltschnitt bis an die Gabel.

Man trage das Stück auf einen Teller, präsentiret ein dem Vornehmsten an der Tafel ganz, so kann ein jeder nehmen, was er will.

Der Kapaun.

Wird wie das gebratene Huhn aufgehoben und zergliedert, man schneidet

1. Den Hals ab.
2. Den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel.
3. Dergleichen am rechten Flügel.
4. Den Pfaffenschnitt unter demselben.
5. Mit der linken Seite verfährt man auch so.
6. Löset man das Ziehbeinlein.

Das übrige wie bey einem gebratenen Huhn.

Vorlegung.

1. 2. Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brust.
3. 4. Einen Spaltschnitt nach dem andern mit dem Pfaffenschnitt.
5. Das Ziehbeinlein mit etwas Brust.
6. Die Achselbeinlein und etwas Brust.
7. 8. Einen Schenkel nach dem andern, das übrige nach Belieben.

Der Wälsche Hahn.

Weil dieser auf der Gabel schwer zu halten, so stellet man ihn mit dem Halse gegen sich, und weil er auf dem Ziehbeinlein sehr fett, so schneidet man

1. Das Fette mit halben Mondschnitten vom Ziehbeine, und trägt es auf einem Teller. Nach-

mahls drehet man ihn, daß der Hals zur Rechten kömmt, man stößt den Kragen ab, imbrochirt die Gabel zwischen den Achselbeinen schief im Rückgrathe, wie beym gebratenen Huhn, hebt ihn auf, und

2. Löset man den Hals ab.
3. Den rechten Schenkel mit Ober- und Gegenschnitte.
4. Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitt.
5. Das rechte Brustfleisch mit Mondschnitten.

Man legt ihn mit Hülfe des Messers auf die rechte Seite, und verfährt

6. Auf der linken Seite mit dem Schenkel, Flügel, Pfaffenschnitten und Brustfleisch, wie auf voriger geschehen.
7. Hebet man die Achselbeine aus.
8. Stößt man die Rippen entzwey.
9. Löset man den Brustknochen ab.
10. Zertheilet man den Rückgrath, imbrochirt in die Spaltschnitte, und
11. Bricht man zu beyden Seiten ab.

Vorlegung.

1. 2. Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brustfette.

3. 4. Ein Bein nach dem andern mit etwas Brustfette: die Keulen werden bey dem großen Federviehe meisten Theils getheilet, und jede auch besonders mit etwas Brustfleisch und Brustfett vorgelegt.

5. 6. Ein Spaltstück nach dem andern mit etwas Brustfleisch.

7. 8. Die Pfaffenschnitten nebst den Achselbeinen.

9.

9. Das Brustfleisch und Brustfette in etliche Teller.

NB. Wenn aber eine Compagnie klein, wird nur eine Seite trenchiret, und der Hahn auf die abgeschnittene Seite gelegt, es muß aber der Hals und das Fett auf einer Seite bleiben.

Der Birk- und Auerhahn.

Wird meisten Theils mit den Flügeln, Hals und Schweife aufgetragen, und weil er schon auf dem Bauche liegt, so imbrochiret man wie beym gebratenen Huhn, hängt das Messer zur Gabel, und hebt mit einer andern Gabel den Hals, Flügel und Schweif auf einen Teller, und setzet solchen bey Seite. Sonst wird er, wie das gebratene Huhn trenchirt, nur daß man bey den Flügeln anfängt, will man sich auch einer Veränderung bey den Schnitten bedienen, steht es jedem frey.

Vorlegung.

1. 2. Einen Flügel nach dem andern mit etwas Brust.
3. Das Ziehbein mit etwas Brust.
4. 5. Ein Schenkel nach dem andern.
6. 7. Die Spaltschnitte nach einander, mit etwas Brust.
8. Die Brust- und Achselbeine, das Übrige nach Belieben.

Die Wachtel- und Kronawetvögel.

Werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgelegt, bey spürendem Mangel aber nimmt man eine lange Gabel, steckt derer drey daran, und schneidet dieselben von oben bis unten entzwey.

Die Gans.

Man stellet solche mit dem Steiße gegen sich, leget die Gabel auf die Brust, schneidet die Haut am Steiße mit einem Kreuzschnitt auf, hänget das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte heraus auf einen Teller, wenn es Äpfel oder Kastanien, so es aber Beyfuß, läßt man ihn darin, drehet die Schüssel, daß der Hals zur rechten Hand kömmt, hernach imbrochirt man auf der Gabel, wie beym gebratenen Huhne, und zergliedert solche.

1. Schneidet man den Hals.
2. Den rechten Schenkel.
3. Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitte, wie bey dem Wälschen Hahne.

NB. Wenn anders die Gans schön fett ist.

4. Wendet man die Gans, und verfährt auf der linken Seite gleichfalls, wie auf voriger geschehen.
5. Löset man das Ziehbein, weil es sehr hoch am Hipauf, muß es fein tief mit einem langen Schnitte gefasset werden.
6. Das rechte und linke Brustfleisch mit langen und halben Schnitten, das Übrige alles wie beym gebratenen Huhne.

Vorlegung.

1. Einen Spaltschnitt nebst dem Ziehbeine.
2. Den andern Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch.

3. 4. Einen Flügel nach dem andern nebst den Pfaffenschnitten.

5. 6. Einen Schenkel nach dem andern.

NB. So aber die Gans recht groß ist, theilet man die Schenkel und leget vor, einen Dieg nach dem andern, und einen Krallenschenkel nach dem andern, mit etwas zum Klauben.
7. Das Brustfleisch in etliche Teller.
8. Das kleine Rumpfstück sammt dem Achselbeine. Zu diesem Teller leget man Gefülltes, oder man gibt den Beyfuß mit sammt dem Brustknochen herum.

Zu merken ist, daß an der Gans die Seitenbißchen, Spaltschnitten und Brust nebst den Oberschenkeln für das Beste gehalten werden, und muß man nach Befinden der Personen die Stücke verringert oder vermehret vorzulegen wissen.

Die Aenten.

Man setze sie mit dem Halse vor sich, leget die Gabel auf die Brust, stoßt das Messer in die rechte Seite, wendet sie herum, daß sie auf der Brust zu liegen kommt, imbrochiret wie beym gebratenen Huhne, hebet sie mit verwendeter Hand durch den Arm, und schneidet sodann

1. Den Hals ab, und
2. Den rechten Schenkel.
3. Den rechten Flügel.
4. Auf der linken Seite geschieht es eben auf die Art.
5. Löset man das Ziehbein.
6. Das rechte und linke Brustfleisch mit langen Schnitten auf beyden Seiten, zwey oder drey Stücke auf jeder Seite.
7. Hebet man die Achselbeine aus.

8. Stoßt man die Rippen dichte an dem Brustknochen auf beyden Seiten entzwey.
9. Thut man den Brustknochen von der Gabel, und
10. Zertheilet den Rumpf.

Vorlegung.

1. 2. Einen Schenkel nach dem andern.
3. 4. Einen Flügel und Spaltschnitt nach dem andern.
5. Das Brustfleisch in etliche Teller, das Übrige nach Belieben.

Der Hase.

Diesen stellet man, daß die rauhen Läufe zu der rechten Hand kommen, man leget die Gabel hinten quer über die Lenden, hacket mit dem Messer die rauhen Beine von den Läufen, und gibt sie auf ein Teller vor, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Man drücket alsdann das Küchenbißchen, welches die äußersten vier Rippen sind, ab, man hält mit dem Messer hinten wider, und imbrochirt den einen Gabelzinken bis an den Heft in des Rückgraths Löchlein, den andern aber läßt man unten weg gehen, bringet den Hasen gleich vor sich, und machet

1. Über dem Rückgrath auf beyden Seiten einen langen Schnitt, nebst etlichen Querschnitten und löset das Wildpret herunter.
2. Zertheilet man den Rückgrath in zwey oder drey Stücke.

NB. Bey Hofe geschieht es mit sammt dem Wildprete.

3. Imbrochiret man aufs neue in das Rückgraths-löchlein, und schneidet sodann
4. Das Oberfleisch vom linken und rechten Marks-knochen.
5. Nach Umwendung des Hasens hebet man die Marksbeinlein um Ober- und Gegenschnitte aus, und
6. Spaltet man endlich das Schloß- oder Mutter-bein von einander.

Vorlegung.

1. Das Rückenfleisch mit dem Rückgrath in etliche Teller.
2. Ein Marksbein nach dem andern.
3. Ein Mutterbein nach dem andern mit der Nieren, das Übrige sodann nach Belieben. Oder:

Wenn die Gabel gehörig imbrochiret, hebet man den Hasen mit unter geschlagenem Messer auf, leget ihn auf die rechte Seite und schneidet

1. Das auswendige Fleisch von dem linken Läufer;
2. Das inwendige Fleisch von dem rechten Läufer, und wendet ihn um; schneidet gleichfalls
3. Das auswendige Fleisch von dem rechten Läu-fer, und
4. Das inwendige Fleisch vom linken; man leget ihn vor sich nieder, hebt
5. Das linke Marksbeinlein aus, leget es auf den Rücken, und schlägts entzwey.
6. Mit dem rechten machet man es auch also, nach diesem wendet man es auf die rechte Seite, löset
7. Das rechte und linke Mutterbeinlein.

8. Die Nieren heraus, löset
9. Die Lendenbrätchens auf beyden Seiten, bringet den Hasen mit Hülfe des Messers gerade vor sich, und schneidet
10. Auf der linken Seite mit einem langen und etlichen Querschnitten das Fleisch vom Rücken ab.
11. Deßgleichen auf der rechten Seite zertheilet.
12. Der Rückgrath in so viel Stücke man will, und zieht die Gabel allgemach heraus.

Vorlegung.

1.=2. Die Marksbeinlein eins nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, sodann
3.=4. Die Mutterbeinlein eins nach dem andern mit etwas Rückenfleisch.
5. Das übrige Rückenfleisch, so weit es langen will, alle Mahl mit etwas vom Rückgrathsknochen.
6.=7. Das Fleisch von Läufern ein Stück nach dem andern. Das Übrige nach Gutbefinden.

Das Spanferkel.

Man setzet es mit dem Kopfe zur linken Hand, leget das Messer auf den Rücken, imbrochiret die Gabel in beyde Nasenlöcher, und hebt es mit dem Messer unten beym Halse ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, trägt ihn auf einem Teller, schneidet das Wangenfleisch alsobald auf beyden Seiten entzwey, doch so, daß es hängen bleibt, biegt die untern Kinnbacken aus, spaltet den Kopf, und setzet ihn aufgericht auf den Teller, zieht die Gabel heraus, und imbrochiret vorn im Rückgrade, legt es mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und löset

1. Das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gegenschnitt, wendet es um, und verfährt hernach
2. Auf der linken Seite auch also.
3. Man schneidet den Bauch mit einem Kreuzschnitte auf, stellet das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte mit einem Löffel heraus auf den Teller, setzet es wieder gerade vor sich, und stößt
4. Die Rippen vom Rückgrathe auf einer Seite ab.
5. Zertheilet man den Rückgrath und
6. Die Rippen.

V o r l e g u n g.

1. Das Fleisch, so beym Halse gestanden.
2. Die Hälfte, wo der Rückgrath daran ist, in etliche Teller.
3.-4. Die hintern Füße einen nach dem andern.
5.-6. Die Vorderfüße einen nach dem andern, und
7. Die Rippen in etliche Teller. Zu jedem Teller aber muß etwas vom Gefüllten gelegt werden.

NB. Der Kopf wird nur auf Begehren oder auf Hochzeiten der Braut präsentirt.

Der Kalbskopf.

Wird auf zweyerley Art zugerichtet, die erste ist, daß die Hirnschale schon geöffnet, und die Zunge, so ausgenommen, bereits über die Schnautze liegt; die andere ist, daß er am Gehirne und Haut noch zu, und die Zunge darin aufgetragen wird. Kömmt Jemanden diese letzte Art vor, so drehet man solchen mit dem Nacken gegen sich, leget das Messer auf die Schnautze, und imbrochiret den einen Gabelzinken

in das Gurgelbein, den andern aber daneben, und machet sodann

1. Einen Kreuzschnitt über den Kopf.
2. Löset man die Haut aufwärts.
3. Eröffnet man mit der Messerspitze die Hirnschale, hänget das Messer zur Gabel, nimmt einen Löffel, und thut das Hirn auf einen besondern Teller.
4. Löset man das rechte Ohr und Aug.
5. Das Wangenfleisch und Vorschneiderbislein.
6. Auf der linken Seite verfährt man gleicherGestalt, man wendet mit Hülfe des Messers den Kopf, daß die untern Kinnbacken in die Höhe kommen.
7. Thut man einen langen Schnitt durch die Haut, und einen Querschnitt durch die Schnautze.
8. Löset man sie zu beyden Seiten.
9 Hebet man die untern Kinnbacken gänzlich aus.
10. Schneidet man die Zunge mit einem Kreuzschnitte, und leget sie ab.
11. Sticht man in den Jäcken zu beyden Seiten.
12. Schneidet man die Schnautze ab.
13. Bieget man die obern Kinnbacken darin die Milchzähne, von einander, und leget sie bey Seite.
14. Stecket man das Messer bey der Gabel hinein, bricht das Genick vollends entzwey, und gibt die Beine von der Tafel Wäre die Hirnschale aber bereits geöffnet, und die Zunge läge über der Schnautze, so nimmt man diese gleich Anfangs auf einen Teller, und theilet sie in vier oder mehr Stücke, thut etwas Gehirn dazu, und präsentirt sie gleich dem Vornehmsten, im übrigen kann man verfahren, wie bereits gelehret worden.

Vorlegung.

1. 2. Die Augen eines nach dem andern mit etwas Kinnbackenfleisch.
3. 4. Die Zähne mit etwas Kinnbackenfleisch.
5. 6. Ein Ohr nach dem andern mit etwas Kinnbackenfleisch.
7. 8. Die Milchzähne mit etwas Wangenfleisch. Das Übrige nach Belieben, es muß aber zu jedem Teller etwas Brühe und Gehirn getragen werden.

NB. Wenn die Zunge nicht präsentirt worden, zertheilet man sie gleich Anfangs auf vier Teller mit etwas Gehirn und Kinnbackenfleisch.

Der Schweinskopf.

Man setzet ihn mit dem Rüssel zur linken Hand, leget das Messer hinten quer vor, und imbrochirt die Gabel in beyde Nasenlöcher, fasset ihn mit der Serviette beym Ohre, und wendet ihn auf die rechte Seite, schneidet

1. Die schwarze Haut subtil weg, und
2. Etliche feine Schnitten von den Wangen, kömmt man damit nicht aus, so kann man auf der andern Seite auch also verfahren; endlich auch, wenn es nöthig, hinten um den Hals die Haut abschälen, und etliche flache Stückleins abschneiden, oder wohl gar die Ohren lösen, und etliche zarte Stücklein herunter schneiden, welches aber nicht leicht geschieht, so man auskommen kann.

Vorlegung.

Man leget etliche Stücklein auf den Teller, und gibt sie herum.

Die Nierenbraten.

Man stellet solchen mit dem Stoße zu der linken Hand, imbrochiret von einen Gabelzinken in das Rückgrathsloch, schneidet somit

1. Die lappichte Haut mit den drey äußersten Rippen ab.
2. Die Rippen nach einander sammt Rückgrathe, nach Anweisung der Gelenke.
3. Theilet man die Nieren sammt den Braten in etliche Teller, man kann auch die Nieren zuvor ausschneiden, und absonderlich theilen.
4. Imbrochiret man die Gabel bey Endigung der Nieren aufs neue in den Stoß.
5. Löset den Schweif vom Rückgrathe, und sodann
6. Das inwendige Fleisch von der Röhre, und schneidet das Übrige mit halben Schnitten ab.
7. Das Eisbein mit etwas Fleisch.
8. Wendet man um, und verfährt auf der andern Seite auch also.

Vorlegung.

1. Die Rippen, da die Nieren sitzet, nach und nach, ferners
2. Das Unterbeinlein nebst etwas Fleisch.
3. Das Übrige nach Belieben.

Die Schöpskeulen.

Man stellet sie mit dem Stoße zur rechten Hand, imbrochiret mit dem einen Gabelzinken fort, in das Rückgrathsloch, schneidet

1. Die lappichte Haut nebst den zwey äußern Rippen ab.

2. Man löset den dürren Knochen, imbrochirt aufs neue, und theilet
3. Den Rückgrath mit einem langen Schnitte vom Stoße, wendet ihn um, und zertheilet ihn nach Anweisung der Gelenke, imbrochirt die Gabel aufs neue in den Stoß, daß die Röhre zwischen die Zinken kömmt.
4. Löset man den Schweif mit etwas Fleisch vom Rückgrathe.
5. Schneidet man das Fleisch mit halben Mondenschnitten von der Röhre, wendet den Stoß um, und verfährt
6. Auf der andern Seite auch also.
7. Biegt man das Mutterbein von der Röhre, und schlägt diese, wenn man kann, manierlich auf, und stößt sie von der Gabel.

Vorlegung.

Was am besten gebraten zuerst. Eigentlich soll mit dem Rückgrathe vom Stoße an, immer zwey Gelenke an einander, angefangen, und also fortgefahren werden, bis der Rückgrath gar ist; man könnte auch noch der Keule etwas beylegen, so man gedächte auszukommen; sodann vollends das Kellenfleisch, welches zu den Knochen fein einzutheilen.

Die Lamms- und Kälberbrust.

Man setzet diese mit dem Halse zur linken Hand, und weil sie meisten Theils gefüllt wird, so nimmt man sich wohl in Acht, daß man das Gefüllte nicht zerkrümle, imbrochiret die Gabel aufs Schulterblatt, und löset

1. Dasselbe von den Rippen ab.

2. Schneidet man das Fleisch mit halben Mondenschnitten davon, und stößt die Röhre ab, imbrochiret in den Hals, und schneidet
3. Den Knorpel an den Rippen ab.
4. Zertheilet man die Rippen, wenn der Braten groß ist, können die Rippen von dem Rückgrathe abgedruckt werden, und alsdann wird der Rückgrath mit einem Fleische auch getheilet.
5. Löset man den Brustkern, und so der Hals wohl und nicht zu braun gebraten, sind etliche Bogenschnitte davon zu machen.

Vorlegung.

1. Den Brustkern.
2. Eine Rippe nach der andern mit dem Gefüllten.
3. Was am schönsten gebraten.

Das Übrige sodann nach Belieben.

Die Reh= Hirsch= und Schweinsschlegel.

Man sitzet mit dem Schenkel zur linken Seite, imbrochiret die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch halbe mondenweise, und dann mit einem langen Schnitte ab, so es nöthig, kann man auf der andern Seite auch also verfahren.

Vorlegung.

Was am braunesten gebraten, leget man zuerst vor, außer dem bey diesem im Vorlegen alles gleich ist.

Der Rückgrathsbraten.

Wird wie der Rücken am Hasen trenchiret, ohne daß er in der Schüssel liegen bleibt.

Vorlegung.

Was am schönsten gebraten ist, zuerst.

Der Schinken.

Diesem ist die Haut, ehe er aufgetragen wird, bereits aufgelöset, und darunter mit Zimmet, Nägerl und Salbey bestecket, man setzet ihm demnach mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel zierlich auf, imbrochiret die Gabel durch die Haut neben den Knochen, und schneidet am Ende das Schwarze vorn länglich und weg, fährt fort dünne Stücklein in Form eines halben Mondes, so viel man nöthig hat, bis ans Bein abzuschneiden, dergleichen auf der andern Seite auch geschehen könnte, und so sie endlich etwas zu groß würden, könnte nur in die Mitte ein langer Schnitt durch geschehen. Wäre der Schnitt aber sehr fett, so ist es auch erlaubet, mit zwey halben Mondschnitten in der Mitte anzufangen, und nach dem ein Ovalstückchen heraus, kann auf beyden Seiten also fortgefahren werden; der Rand und Boden aber muß am Schinken ganz bleiben, und also nur ausgehöhlet werden.

Vorlegung.

Man legt zwey oder drey Stücke auf den Teller, nebst etwas Salz und Pfeffer auf den Rand, und so gibt man es herum.

Der gebratene Fisch.

Man stellet ihn mit dem Kopfe zur Linken, imbrochiret die Gabel neben dem Kopf ein, hebet ihn auf den Bauch, und

1. Machet man einen langen Schnitt auf dem Rücken zu beyden Seiten, vom Kopfe bis zum Schweife.
2. Sticht man die Gräte beym Kopfe und Schweife entzwey.
3. Hebt man sie mit der Gabel heraus, und gibt sie vor.
4. Theilet man den Fisch drey oder vier Mahl, nachdem er groß ist.

Vorlegung.

1. Den Kopf.
2. Das Mittelstück.
3. Den Schweif.

Die Krebsen.

Man trage drey bis vier, nachdem sie groß und im Vorrathe sind, mit der Gabel bey den Scheren auf den Teller, man leget Pfeffer, Salz und Butter dazu, und gibt sie herum.

Der Karpfen.

Weil dieser schon getheilet, kömmt es nur auf die Vorlegung an, welche, wie folget, geschieht:

1. Den Kopf mit dem halben Gebündlein und etwas Rogen.
2. Das Mittelstück nebst der vorigen Zulage.
3. Den Schweif.

Der Rogen wird beygelegt so lange er reichet.

Der Hecht.

Wird wie der Bratfisch zertheilet; die Leber muß von einander geschnitten, und den ersten zwey

Tellern beygelegt werden; sind die Hechten aber klein, so theilet man jeden halb, und gibt hernach

1. Das Vorderstück.
2. Das Hinterstück.

Die Artischocken.

Man imbrochiret die Gabel oben und mitten in Kern, drücket mit dem Messer die untersten Blätter nieder, schneidet die größten mit einem Kreuzschnitte durch, thut das Rauhe heraus, trägt sie mit dem Löffel auf den Teller, und übergibt sie mit etwas Brühe.

Die Pasteten.

Man machet von der großen Pastete den Deckel rings umher los, leget den Deckel auf einen Teller, und zerleget das darin liegende nach seiner Art mit etwas Brühe; wäre die Pastete von gutem Teige, könnte jedem Teller ein Stückchen dazu gelegt werden, wo aber dieses nicht, so leget man den Deckel, wenn man mit dem Vorlegen fertig ist, wieder darüber.

Die kleinen Pastetchens werden meisten Theils nur nach Anzahl der Personen aufgetragen, und ein Stück nach dem andern auf dem Teller übergeben.

Die Torten.

Werden nach Anzahl der Personen, daß weder was mangle noch überbleibe, zerschnitten, und ein Stück nach dem andern präsentirt.

Das Obst und Konfekt.

Das Obst kann man mit der Schüssel präsentiren, damit ein jeder selbst nehme; wäre aber sol-

che zu groß, oder zu schwer, können etliche Stücke mit der rechten Hand auf den Teller gelegt und überreicht werden.

NB. Die Weintrauben und Nüsse aber gehören auf den Teller herum zu geben.

Das Konfekt wird mit dem Löffel, Messer oder Händen, jedes nach seiner Art, auf den Teller gelegt, und also herum gegeben.

NB. Das Vornehmste und Beste gehöret obenauf.

Die Butter und Käse.

Muß eher als Kuchen, Obst und Konfekt vorgelegt werden, dabey ist jedoch nöthig, daß man erst die Butter, hernach aber den Käse herum gebe, weil öfters welche sind, so nicht beydes essen können.

Register.

Fleischsuppen.

Verschiedenes in die Fleischsuppen.

Fastensuppen.

Verschiedenes in die Fastensuppen.

Rindfleisch.

Von Soßen oder Brühen.

Register.

Seite

Von Zuspeisen.

Verschiedene Sachen zur Belegung der Zuspeisen.

Eingemachtes für Fleisch- und Fasttäge.

Von gekochten, gedünsten und faschirten Fleischspeisen und Geflügel.

Register.

Von gebratenen Fleischspeisen.

Von Salat.

Von Eyer- und Milchspeisen.

Von Köchern.

Seite

Mehl- und Fastenspeisen.

Seite

Von Fischen.

Puddings und Pasteten für Fleisch- und Fasttage.

Von verschiedenen Wandeln.

Von Zubereitung der Torten.

Seite

Von verschiedenen Backereyen.

Von Zuckergebäck.

Register.

Von verschiedenen Sulzen und Eingesottenen.

Register.



